

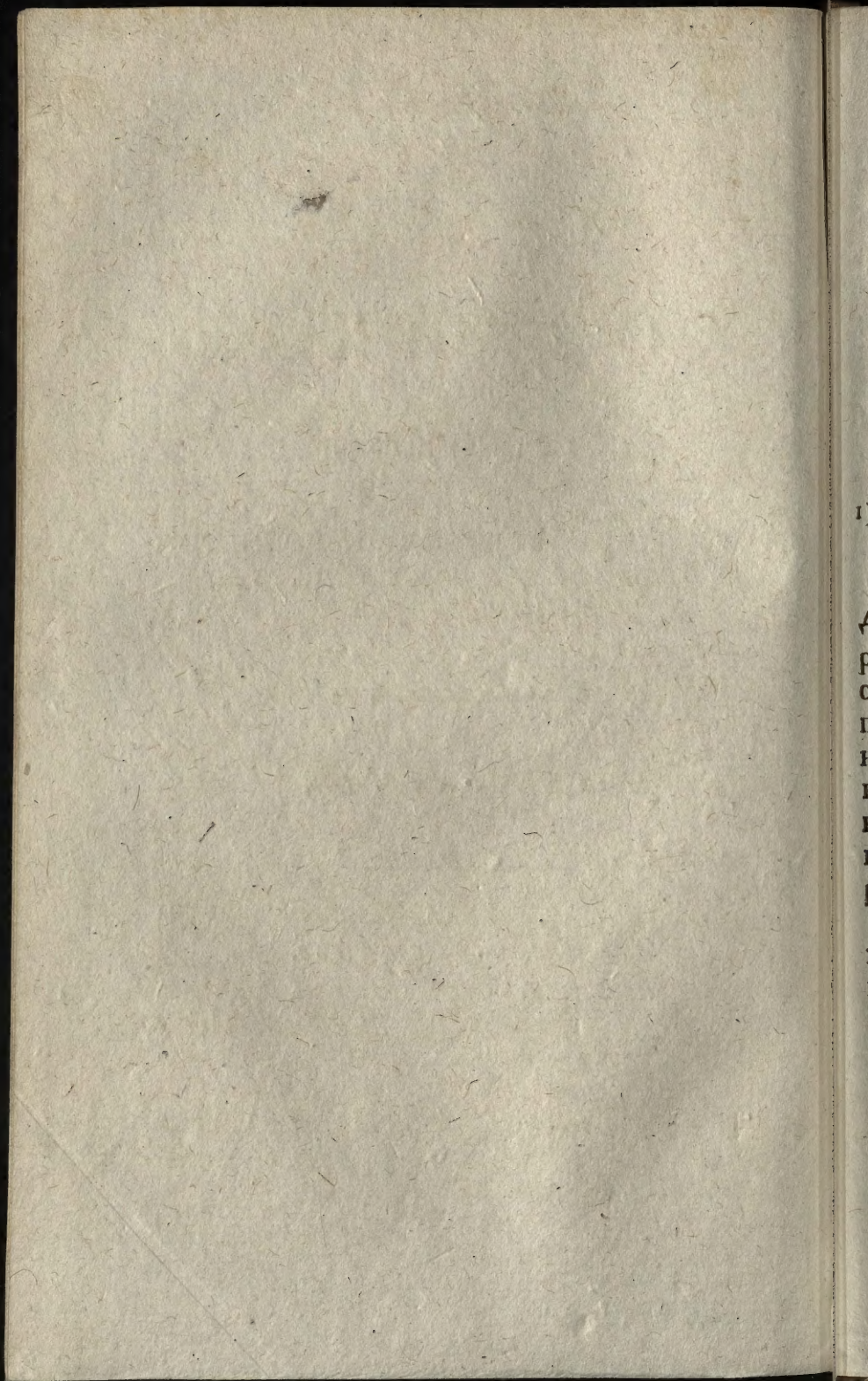
ХОЗЯЙКА,

СОСТАВЛЯЮЩАЯ

ВТОРУЮ ПОЛОВИНУ СЕГО СОЧИНЕНІЯ
И ОСТАЛЬНЫЕ ШЕСТЬ ЧАСТЕЙ
ЗАНИМАЮЩАЯ.

ЧАСТЬ ОСЬМАЯ.

Отдѣленіе второе.



ХОЗЯЙКА.

ГЛАВА I.

Диѣтическія правила.

- 1) Не должно производить робкаго выбору въ разсужденіи пищѣ.

Должно признахся, что наши пищи не должны производихъ въ нашемъ шѣлѣ разныхъ перемѣнъ, кои бы на здоровье онаго могли имѣть сильное влѣянїе. Опыты научають насъ, что напуры и болѣзни цѣлыхъ народовъ учреждаются отъ введенныхъ у нихъ пищѣ и пойла. Называютъ между нами шѣхъ діѣшиками, кои предписываютъ правила для нашего здоровья въ разсужденіи нашихъ ѣствъ и пойла, или при вкушеніи нашихъ пищѣ научають насъ шаковому содержанію, которое приличествуетъ нашимъ особливымъ обстоятельствомъ и положеніямъ. Еще въ древности врачи старались своихъ современниковъ предохранять отъ вреда нѣкошорыми діѣтическими правилами; и поднесъ еще главное замѣчаніе нынѣшнихъ Галеновъ и Ипократовъ ошносится къ тому, чтобъ правилами для

здоровья, въ разсужденіи нашихъ пищъ, охранить насъ прошиву опасностей и вреда. Не должно однако мыслить, чѣмъ они состояли во мнѣніи, налагаѣ на насъ несносныя оковы сверхъ предѣльнаго мученія; поелику наши извѣстные обыкновенныя пища не могутъ быть ни всеобще здоровы, ни всеобще вредны: ибо предположивъ, что я человѣкъ здоровой, то сія или иная пища можетъ мнѣ быть очень здоровымъ питаніемъ, между тѣмъ какъ другому меньше здоровому или больному бываетъ отнюдъ не таковымъ. Когда я веду родъ жизни сидячій, многія пища будутъ не столько мнѣ полезны, какъ земледѣльцу и ремесленнику. Дѣти и старики къ сбереженію здоровья своего должны нѣкоторыхъ пищъ избѣгать, кои юношамъ и совершеннолѣтнимъ полезны; не справедливое то заключеніе: сія пища одному была вредна, не будетъ оной на столѣ моемъ. О вредности и пользѣ пища должно всегда дѣлать заключеніе таковое, которое бы съ родомъ нашей жизни, возрасту, образамъ приготовленія пища и связью оныхъ пищъ съ другими, мѣрою или излишествомъ вкушенія, и тому подобными отношеніями сравниваемо было. Мы дѣйствительно уменьшаемъ невинную радость нашей жизни, когда бывъ здоровыми людьми, изобрѣщаемъ столько многоразличныхъ и можетъ быть къ тому просыхъ

стныхъ неухищренныхъ пищъ къ ошяго-
щенію себя и другихъ.

Кратиппъ имѣлъ отца, которой
едва четвершую долю нашихъ обыкновен-
ныхъ пищъ простыхъ терпѣлъ на столѣ
своемъ, пошому что обѣ искусно сложен-
ныхъ пищахъ подозрѣвалъ, что онѣ вос-
препятствуютъ намѣренію его дости-
гнути глубокой старости; почему без-
престанно съ сожигельницею своею имѣлъ
войну за то, что оная по своему и его
доспадку не всегда гошовила тѣ пиши,
кои по мнѣнію его были единственно без-
вредныя. Онъ былъ уже довольно старъ,
но старостію сею больше обязанъ былъ
своей воздержности и крѣпкому сложенію,
нежели своему кашалогу запрещенныхъ
пищъ. *Кратиппъ* удержалъ эшотъ каша-
логъ отца своего, и женившись включилъ
оной въ сташьи брачныхъ условій; до-
брая супруга его спрадала ошѣ того, по-
шому что скорѣе и легче могла гошовитъ
то, что было запрещено, нежели что бы-
ло гошовитъ позволено. Пріятели *Крапи-
повы* терпѣли ошѣ сего также; онѣ любятъ
бесѣды, и часто ѣстѣ у нихъ, но приводитъ
ихъ съ супругами въ затрудненія тѣмъ,
что живши въ деревнѣ, не такъ свободно
можно дѣлать выборъ пиши, какъ въ го-
родахъ: онѣ не ѣстѣ дробной рѣпы, пош-
му что оная надмѣваетъ; темной капусты
не употребляетъ за тѣмъ, что не рѣдко
упадаетъ на нее медвяная роса; никакой

похлебки и соусу, когда хошя мало въ нихъ положено сухихъ сморчковъ или печерицъ, для того что свѣжїе грибы нѣкошорымъ смерть приключили; не кушанїѣ карповъ, лещей, угрей и тому подобнаго, для того что жиръ сихъ рыбъ нѣкошорымъ вредилъ; а шаковаго содержанїя большая часть запрещенныхъ пицъ его. Куры хошя составляютъ любимое его кушанье, но и въ разсужденїи ихъ есть у него разные вздоры: нѣкогда случился онъ въ гостяхъ у своего знакомаго, у котораго обѣдъ начался похлебкою съ курицею; всѣ бѣли со удовольствїемъ, кромѣ одного *Кратиппа*; Хозяинъ хошѣлъ его ободрить, и увѣрялъ, что въ похлебкѣ ошнудъ нѣтъ печеричнаго порошку, какъ ощутишельно шо по вкусу, но онъ имѣлъ свое пайное беспокойство; въ чемъ же? Спарая курица въ похлебкѣ была бѣлая перомъ, а живошныя съ бѣлою шерстью и бѣлыми перьями имѣютъ натуру слабѣе, нежели имѣющїя оныя другихъ цвѣтовъ, какъ начинался онъ о томъ во многихъ Экономическихъ книгахъ, а для того и опасенъ бѣшь бѣлыхъ куръ и голубей; это значитъ бытъ себѣ и ближнимъ въ шягость, и Дїэшику простирашь за предѣлы.

Когда желать подвергнуть себя дїэтическимъ правиламъ, какъ шо и должно, довольно будетъ, ешъли только не ежедневно спанемъ вкушать пици, нѣкошорымъ

рымъ образомъ нездоровыя; когда же ѣдимъ оныя не ежедневно, то при рѣдкомъ вкушеніи ихъ не должны преслупать предѣлы и вкушать оныхъ много. На примѣръ соленые огурцы, или огуречной салатъ многіе могутъ ѣсть безъ вреда здоровью; но *Ариульфъ* съ желудкомъ своимъ рѣдко живетъ въ добромъ согласіи: когда поспѣютъ огурцы, ѣстъ онъ ихъ въ обѣдѣ и въ ужинѣ, да хотябъ съ умѣренностію; но онъ выжидаетъ во весь столъ огурцевъ, и ежедневно только оными насыщается; удивительно ли, что онъ таковою неумѣренностію навлекъ себѣ продолжительную лихорадку, и лекаръ принужденъ былъ ему огурцы запретить.

Одинъ только случай, въ которомъ нужно со всевозможною спрогостію наблюдать въ нѣкоторыхъ ограниченныхъ пищахъ дѣшу, когда болѣзни или расположеніе къ онымъ принуждаютъ нашихъ врачей многія пищи намъ запрещать, а позволять только малое число отборныхъ. Кто можетъ бунтовать противъ предписанія врачей, когда они на примѣръ въ спазмодическихъ или судорожныхъ припадкахъ, ипохондріи и истерикѣ подверженныхъ людей предписываютъ не иныя кромѣ легкихъ пищъ, каковы шонкїя мясныя похлебки, травныя похлебки, съ мѣлкими крупами, перловыми и пшеномъ, спинашъ, цвѣтную капусту, щавель, коего кислоша укрощена подмѣсю яищъ, спар-

жа, сахарное коренье, салашы изъ лакту-
ка, эндивіи, поршулаку съ прованскимъ
масломъ и лимоннымъ сокомъ, или шелко-
вичныхъ ягодъ уксусомъ, кисло-слад-
кіе овощи, варенныя сливы, жареное изъ
куръ, голубей, малыхъ пшичекъ и жареныхъ
рыбъ. Для самыхъ шаковыхъ особъ
съ другой стороны режсрѣ запрещенныхъ
пищъ должно спрощайше закрѣпить; въ
ономъ состоятъ всѣ острыя пищи, какъ-
то рѣдька, редисъ, хрѣнь, драгунъ, ру-
кешъ, ложечная шрава, горчица, всѣ очень
соленныя мяса и рыбныя пищи; далбе, ук-
сусъ и всѣ кислыя вяжущіе плоды, како-
вы квишы, шиповникъ, миспель, черемуха,
барбарисъ, свѣжія скороспѣлыя и озимыя
груши, дикія вишни, шернь, и шому по-
добныя. Но я не бывъ подверженъ инохон-
дріи, ни исперикѣ, ѣмъ острыя и суровыя
пищи безъ размышленія, но не чрезъ мѣру.

2) Не употреблять кромѣ одной похлебки или пищи
изъ царства растѣній, не составлятъ лучшую
дѣту.

Маркорелъ повѣснвуетъ, что одинъ
молодой человекъ въ Тулузѣ во Франціи,
которой никогда не пилъ вина, ни крѣп-
кихъ напитковъ, но одну только воду, да
и ту рѣдко, дѣлалъ опытъ, сколько вре-
мени можешь онъ пробыть безъ поила:
онъ велѣлъ сперва себя всвѣсипъ, нашлось
въ немъ 117 фунтовъ; прожилъ онъ два мѣ-
сяца, воздержавъ себя онъ всякаго пища;
по двухъ мѣсяцахъ взощелъ онъ опять на
вѣ-

вѣсы, и нашелъ, что убыло въ немъ пять фуншовъ и двенадцать унцовъ (*), следовательно двадцатая часть прежняго его вѣсу, не взирая на то, что въ это время употреблялъ онъ самыя пишательныя пищи. Продолжая упошреблять тѣ же пищи, но начавъ пить по обыкновенію, въ шесть дней достигъ прежняго своего вѣсу; тогда сдѣлалъ онъ еще опытъ, и при воздержаніи отъ всякаго поила, не ѣлъ онъ совсѣмъ мяса, но одну только постную пищу; вѣсъ его еще больше убавился. Изъ сего можно по справедливости заключить, что воздержаніе отъ мясныхъ пищъ тѣлу нашему хорошаго питанія не доставляетъ, какъ - то вообще замѣчено, что Католики, упражняющіеся въ тяжелыхъ тѣлесныхъ работахъ, во время постовъ нѣкоторую томность ощущаютъ, и тогда лишъ по надлежащему работаютъ въ состояніи, когда начнутъ вкушать пищи изъ растѣній обще съ мясными.

За нѣсколько лѣтъ знавался я съ однимъ ученымъ, которой противъ совѣсти считалъ вѣсть мясо; онъ разсуждалъ такъ: скопы довольствуются только травами или зернами, но при томъ здоровѣе и сильнѣе насъ человѣковъ; мы поступаемъ противъ природы, которая довольствуется

А 5

ма-

(*) Должно знать, что во Франціи содержишь фунтъ 16 унцовъ.

малымъ, когда все то, что бѣсть можно, пожирашъ хопимъ. Мнѣ жалокъ показался эшотъ человѣкъ, сшоль охотно спаравшійся воскресить ту вымершую секпу, кошорой послѣдователей во вѣпоромъ вѣкѣ *Энкратитами* называли. Мнѣ не довольно свѣдомы были его домашнїя обстоятельство, но блѣдный цвѣтъ лица и сухощавость тѣла, открывали мнѣ въ немъ полного ипохондрика: онъ не достигъ жизнью своею и до половины обыкновеннаго нашего вѣка, и послѣ сказывали мнѣ о немъ, что скупость главную его спрасъ соспавляла; почему служилъ онъ примѣромъ шаковыхъ людей, которые, желая покойнѣе вести жизнь, прикрывающъ главную свою спрасъ вѣрою или совѣстїю.

Правда, есть и по нынѣ еще народы и нѣкоторые человѣки, кои по набожнымъ намѣренїямъ жизнь свою провождаютъ въ воздержанїи оцѣ мясѣ; шаковы нѣкоторые народы въ Индїи, и Азіатскїе монахи, или такъ называемые Терапіоны и Брамины. Повѣствуютъ намъ о нихъ, что они сухощавы и очень блѣдны лицами, также къ добрымъ тѣлеснымъ работамъ и шрудамъ не способны. Далѣе справедливо и то, по сказанному въ перьвой Частѣ *Хозяйки* (въ дїэтическихъ правилахъ для стола служняго), что въ нѣкоторыхъ скудныхъ Нѣмецкихъ облас тяхъ деревенскїе жители мяса бдятъ мало, или еще и никогда онаго не употребляютъ; одна-

ко они ѣдятъ шѣмъ больше молока, хлѣба, сыру и спручковыхъ плодовъ; но они рабошають несравненно хуже предъ деревенскими жишелями изобильныхъ мѣстъ, кои почасту ѣдятъ мясо, и пошому больше трудовъ выносятъ; свержъ того они великіе ѣдуны, и требуютъ множайшаго количесва къ наполненію своего желудка, нежели ѣдущіе мясо; когда же люди средняго соспоянія, не столько рабошайтъ родъ жизни ведущіе, пожелають питаться однѣми растѣніями, сдѣлають сѣ на счѣтъ своего здоровья и жизни; ибо врачи сказываютъ намъ, что пища изъ царства растѣній дають намъ большею часью водяное питаніе, которое хошя влаги кровныя наполняетъ, и наши нервы въ гибкости и смазности удерживаетъ, но не можетъ доставить намъ настоящей клѣвашой крови, или должной крѣпости волошямъ шѣла. Говорятъ намъ сїи врачи, что наши орудія пищеварительныя безъ мясныхъ пищъ отъ однихъ вегетабилическихъ (изъ растѣній состоящихъ) со временемъ ослабѣваютъ, а желудокъ обременяють кислотами мокротами; оныя легко приходятъ въ броженіе, и приключаютъ поносъ, что почасту надъ собою испытываютъ люди, употребляющіе къ мясоѣденію многія растѣнія, когда сихъ послѣднихъ вкусають слишкомъ. Тотъ ученый, о которомъ я упомянулъ, что воздержался отъ мяса,

не

не достигъ спаросни съ своимъ вегеталическимъ кушаньемъ; ибо, когда напряженія умственные присоединятся къ таковому роду жизни, человекъ скоро падетъ.

3) Не есть же лучшая діѣта, когда человекъ будетъ вкушать одно мясо безъ поправы или пищи изъ царства раствнй.

По слѣдствіямъ Медицинскихъ испытаній мяса животнохъ содержатъ въ себѣ нашатырную соль, то есть, нѣкопорую лепучую острую среднюю соль, состоящую изъ совокупленія кислой и уринообразной соли. Хотя таковая соль кровь нашу и соки прошиву гнилости защищать и въ состояніи, однакожъ должно признасться, что безпрестанное и многое вкушеніе мяса находящеюся въ немъ нашатырною солью союзъ нашей крови слишкомъ раздѣляетъ, кровь очень жидитъ, и опдѣляющіеся отъ оной соки учиняетъ острыми и горячими, и приводитъ въ гнилость. Кормилица, питаемая въ знатныхъ домахъ многимъ количествомъ мяса, получаетъ отъ того молоко желшаго цвѣту, сопровождаемое уриннымъ запахомъ и острымъ вкусомъ, такъ что питающемуся онымъ младенцу скорѣ опротивѣетъ; а что многое или единственное питаніе пищаами изъ животнохъ очень вредное вліяніе на нашу кровь имѣетъ, научаетъ насъ тому *Шукертъ* въ своемъ всеобщемъ описаніи питательныхъ средствъ

средствъ слѣдующими словами: въ живошныхъ, питающихся другими живошными, и слѣдственно неѣдящихъ опричь мяса, находящаяся явные слѣды содержащейся въ крови ихъ многой уривной соли, шакковы собаки, кошки, лисицы, львы и хищныя птицы. Испаренія сихъ живошныхъ, ихъ урина и молоко чрезмѣрно вонючи и оспры, а мясо ихъ сколько гадко, что никакой человѣкъ онаго есть не можетъ, развѣ только которое изъ сихъ живошныхъ долгое время будетъ кормлено одними плодами. Арабы, Калмыки и Лопари опъ того имѣютъ гнилую кровь, что питаются однимъ только мясомъ и къ тому еще полусырымъ; замѣчено, что они преимущественно подвержены шѣмъ опаснымъ болѣзнямъ, кои легко кровь въ гнилость привести могутъ. Замѣчаютъ, что мясоѣденіе учиняетъ человѣковъ люшыми; конечно замѣшно то, что мясоѣдные звѣри большею частію свирѣпѣе и удобнѣе приходятъ въ ярость, нежели живошныя, питающіяся растѣніями, кои, какъ извѣстно, смирнѣе и крошче; однакожъ сколь мало то одному мясоѣденію, а больше обипанію звѣрей въ дикоси приписать должно, такъ мало относится это заключеніе на человѣковъ; ибо люшость и ярость гнѣва суть свойства души, кошорая по свободной волѣ дѣйствовать можетъ. Между шѣмъ однако справедливо то, что многое ѣденіе мяса

пре-

превращаетъ людей въ то Физическое состояніе, каковое примѣнно въ особахъ холерическаго темперамента, т. е. сложенія; именно: кровь отъ многой соленой остропы учиняется нечислою, нервы и волосы слишкомъ напрягаются, и чувственный человѣкъ получаетъ отъ того больше наклонности къ гнѣву. — Повѣствуютъ, что Принцъ Конде людей своихъ изъ любопытства долгое время кормилъ однимъ только мясомъ, отъ чего сдѣлались они дики, беспокойны и неблагоприятны, такъ что онъ съ того времени почувствовалъ великое отвращеніе къ мяснымъ пищамъ. Женщины во Франціи и Испаліи сильно употребляютъ декохтъ виперной отъ блѣдности и къ понужденію мѣсячнаго очищенія, и думаютъ, что отъ самого сего онѣ столько холеричны. Виперы въ самомъ дѣлѣ свѣжія содержатъ въ себѣ очень много уринной соли, но въ женскомъ гнѣвѣ могутъ быть они невинны всеконечно. Вреднѣе всего многое мясоѣденіе въ странахъ жаркихъ, особливо въ жаркое время года, когда оное опасную цыngu производитъ; даже и въ умѣренномъ климатѣ и самомъ сѣверѣ отъ многого мясоѣденія происходитъ цынготная болѣзнь, особливо же когда при томъ не пьютъ квасовъ, изъ плодовъ дѣлаемыхъ, но одну только воду. Ни одинъ народъ на свѣтѣ, пишетъ *Буханъ*, не ѣстъ множественнѣе мяса, какъ Англича-

не,

не, а сіе составляетъ одну изъ причинъ, отъ чего они всеобщно опягощены цынготною болѣзною и ея многочисленными слѣдствіями, каковы: неваримось въ желудкѣ, унылость, ипохондрія, и прочая. Хотя же многое мясоѣденіе не производитъ у насъ таковыхъ страшныхъ дѣйствій, включаетъ однако много вреда, какъ на примѣръ выше упомянуто о кормилицахъ, много мяса употребляющихъ. Особы, въ нашей сторонѣ много мяса вкушающія, получающъ вонь изъ рта, нечистоту въ желудкѣ, часто тошноту, бывающъ лѣнивы и дерзки, и получающъ гнилыя лихорадки и разныя сыпи на тѣлѣ. Примѣшнѣйшій вредъ присоединенъ къ многому и безпрестанному употребленію дичины, при томъ когда она всегда употребляема будетъ лежалая; ибо она въ этомъ состояніи имѣетъ величайшую часть уринной соли въ своемъ смѣшеніи, нежели домовыя птицы и скоты, получающія больше вегетабилческаго корму. Нѣкопорый Англинскій врачъ взялъ къ себѣ солдата на жалованье, съ условіемъ, чтобъ онъ нѣсколько времени не ѣлъ у него ни чего кромѣ дичины, и при томъ пилъ бы одну только воду; сначала кушанье сіе этому человѣку понравилось, но вскорѣ получилъ онъ тошноту, жажду и поносъ, копорой гошовъ былъ превратиться въ кровавый, такъ что опыта далѣе продолжать было не можно.

4) Лучшая діѣта съ разсужденіи, пищу изъ растѣній и животныхъ, когда оныя соединить, или бѣтъ мясо съ травами вмѣстѣ.

И такъ изъ прежде сказаннаго слѣдуетъ, что и въ нашемъ климатѣ не хорошо, когда будемъ мы питаться одними растѣніями, или однимъ только мясомъ. Англинскій врачъ Докторъ Вилліамсъ говоритъ объ этомъ такъ: пищу изъ тѣхъ жившнихъ должно бѣтъ съ малою долею соли, либо иною какою умѣренною кислотою и доспапочною мѣрою хлѣба, или съ другими мягкими вегетабиллическими пищаами соединяя, дабы опчасни непосредственную наклонность мяса къ гнилости въ желудкѣ отвратишь, часпью же чтобъ соки, способствующіе варенію, въ таковое состояніе привесть, сколько нужно къ доставленію доброй крови, для того что, когда испыташь, жишь только на мясныхъ пищахъ, позывъ на ѣду умножится и даже въ алчь премѣнишь, и напура какъ бы громкимъ гласомъ вопіять начнешъ, требуя кислыхъ и осаждающихъ лекарствъ, дабы поправишь алкалическую остропу крови; питаясь же токмо растѣніями, опъ коихъ соки и кровь много кислоты получають, вскорѣ окажется желаніе къ пищу изъ тѣхъ жившнихъ, по уменьшенію кислоты. — Это совершенно соразмѣрно опышности. Опъ чего происходитъ, что большая часть особъ средняго состоянія, не хотять

пѣтъ, или не могутъ ни одного обѣда кончить безъ поправки? Не признаются ли многіе изъ насъ, что имѣли обѣды несовершенной, когда состоялъ оный изъ однихъ мясныхъ пищъ? Не скажете ли вы, что у васъ не таково хорошо на желудкѣ при недостаткѣ той или иной поправки, ш. е. пищи, изъ распѣтой состоящей?

Вообще полагая, замѣтилъ я, что въ Саксоніи, Брандбургіи, Помераніи, нижней Саксоніи и Вестфаліи очень охотно бдятъ распѣнія, и почти никогда не проходили даже гостинаго пира, чтобъ по крайней мѣрѣ не было одного блюда съ поправкою. По счастію это правило лучшей дѣлши почти всемѣстно такъ принято, что даже въ глубокую зиму капусту и огородные корни уберегаютъ, дабы ни въ какое время столъ въ поправкахъ не имѣлъ недостатка; хотя же по наступленіи теплаго времени корневые распѣнія въ выходахъ или земляныхъ ямахъ получающъ упадокъ въ своемъ первомъ добромъ вкусѣ, намѣщаютъ однако это опчасти сушеною рѣпою или овощами, или также въ Апрѣлѣ въ добротѣ удерживающеюся кислую капустою, частью же пекутся о томъ, чтобъ въ Апрѣлѣ и Маѣ поспѣвали свѣжіе спинашъ, кервель, капустные шпротски, зеленой горохъ, морковь, и тому подобное.

Но между тѣмъ не лзя совсѣмъ ска-
зашь, чшобъ мѣспами не было часшныхъ
домовъ и особъ, кои бы вегешабилнческнхъ
пнщъ часшью или совсѣмъ не ошвергали.
Въ особливости кажешя мнѣ, что замѣ-
тилъ я это въ таковыхъ особахъ, кои
по счасшю изъ низкаго сосшоянн я возвы-
сились въ среднее; оныя помышляющъ,
что должно съ прежнимъ ихъ низкимъ со-
сшояннѣмъ, въ кошоромъ они на свѣшъ
проишошли и нѣсколькo времени жили, и
употребленн вегешабилнческнхъ пнщъ,
яко обычайныхъ просшюлюдинамъ, оспави-
ши и позабыши: равно какъ бы знапно-
му человѣку необходимо слѣдуетъ бышъ
мясоядцемъ, или таковымъ, кошорому въ
разсужденн пнщи на здорovье шѣла сво-
его совсѣмъ смонрѣшъ уже не должно. Сн
правило для здорovья бшшъ мясо вмѣстѣ
съ поправами заключу я подшверженнѣмъ
другаго Англинскаго врача, Г. Кадогана.
Всѣ части ошъ живонныхъ сами по себѣ
къ гнилости наклонны, вегешабилнческoe
же поправляетъ оныя такъ, что сн на-
клонность къ гнилости не можетъ далѣ
просширатъся; чрезъ то проишодитъ
посредствомъ исправной смѣси обоишъ снхъ
своиствъ оное, средней соли подобное смѣ-
шенн молочнаго сока, кошорое ошъ кисла-
го и алкалнческаго равномѣрно ошдалено,
и къ проишведенн доброй крови столь
существенно нужно. Это такъ явно, что
всякъ, кто только похочетъ обратишъ
на

на сѣе замѣчаніе, найши можеть, которое изъ двухъ въ тѣлѣ нашемъ взяло поверхность, что тогда всякой разъ сильное желаніе къ вещамъ другого рода находишь, и столько пріятное ощущение при вкушеніи оныхъ во рту и желудкѣ чувствуется, что ясно усмотрѣть можно, сколько оныя намъ необходимо нужны. Заспавъ человека нѣсколько времени не ѣсть ничего, кромѣ одного мяса, конечно окажетъ онъ въ себѣ безмѣрное желаніе къ овощамъ и къ зелени; и когда онъ сихъ, какъ то часто случается съ мореходцами въ продолжительномъ плаваніи, совсѣмъ лишенъ будетъ, занеможетъ и впадетъ въ дѣйствительную цынготную болѣзнь; когда же мореходцы, пока еще болѣзнь не усилилась, достигнутъ берега, начнутъ они съ множайшею алчностью, нежели лошади и коровы, первую попадающуюся траву ѣсть, и отъ того совершенно выздоравливаютъ: равнымъ образомъ и пишавшіеся долговременно земными произведеніями (что не рѣдко больнымъ особливо въ подагрѣ предписывается), оказываютъ великое желаніе къ мяснымъ пищамъ. И такъ должны мы изъ сего мановенія натуры тщательно замѣчать, и смѣсь пищъ изъ царствъ растительнаго и животныхъ въ надлежащемъ размѣрѣ такъ учреждать, чтобъ наши внутреннія не токмо тѣмъ легче наши соки приготовляли и къ работѣ способными

учинять могли, но и чрезъ то самое пред-
варяли шѣ болѣзни, кои отъ чрезмѣрно-
сти того или другаго происходятъ.

5) Между вегетабиллическими пищамя брунколь (*),
яко здоровѣйшая изъ всѣхъ пищъ, у всѣхъ поста-
вляется въ первомъ мѣстѣ; не есть ли то
лишь предразсудокъ?

Брунколь или зеленоватокрасная ка-
пуста еще въ древнія времена счищается
была не токмо здоровою пищею, но и
нашоящимъ шакъ называемымъ пана-
цеемъ (**). Въ этомъ уваженіи по Катону-
ву извѣстію сосполяла она у древнихъ
Римлянъ, и въ ономъ удержалась до на-
шихъ временъ, пошому что отъ великихъ
врачей между нами и въ новѣйшія времена
столько много восхвалена. Славный До-
кторъ Фридрихъ Гофманъ въ 1734 году
напечаталъ Физическую и Медическую Ди-
ссертацію о преизяществѣ домашнихъ ле-
карствъ, въ которой объ этой капустѣ
шакъ упоминаетъ: Зеленокрасноватая ка-
пуста или брунколь есть цѣльбоносѣй-
шее лекарство, и содержишь въ себѣ прі-
ятный, мягчительный и изводишельный
сокъ;

(*) Брунколь, ш. е. зеленоватокрасная капуста до-
вольно знакома подѣ первымъ названіемъ на-
шимъ садовникамъ и огородникамъ. У Боша-
никовъ называется она brassica rubra crispa, то
есть красная кудрявая капуста.

(**) Панацеумъ значить всеобщее лекарство, или
отъ всякихъ болѣзней единое.

сокъ; почему не шокмо отъ многихъ тяжкихъ болѣзней предохраняетъ, но и многія изъ оныхъ излечаетъ можеть. Поелику великій Датскій Медикъ *Бартолинусъ* давно уже ей опмѣнную похвалу приписалъ, помѣщу я оную здѣсь отъ слова до слова: Зеленокрасноватая капуста между другими огородными правами соспавляетъ благороднѣйшее растѣнїе, и какъ сырая, такъ вареная содержитъ въ себѣ такъ много славныхъ и цѣлительныхъ свойствъ, что можеть спорить съ полною Аптекою. Почему, какъ нѣкогда одинъ чужестранной Медикъ, прибывъ въ Данїю, увидѣлъ всѣ огороды наполнены этою зеленокрасноватою капустою, съ самаго начала себѣ предрекъ, что въ этой землѣ онъ мало будетъ имѣть доходу. Она содержитъ въ себѣ сіи особливия доброты, что чрево содержитъ отверзшимъ; и кому нужно будетъ употребить слабительное, можеть тотъ, отваривъ верхъ кочарыжекъ ея, сокъ изъ нихъ выпить, то удивися, какъ это простое лекарство слабить сильно, но при томъ безъ всякаго ошягощенїя, такъ что сильнѣйшія и при томъ опасныя вещи, каковы такъ называемый Христовъ корень и скаммонїя, предъ нею за ничто счисляться должны. — Сїя слабящая сила происходитъ отъ сладкаго и меду или маннѣ подобнаго соку, находящагося въ капустной кочарыгѣ, и въ особливости содержащаго

ся въ ней осенью, когда кочарыгу по длинѣ разрѣзавъ, положить въ холодное мѣсто; почему люди въ этой странѣ не хорошо поступающъ, когда капусту вопервыхъ въ водѣ мягко разваривающъ, и первой отварѣ сливши, дополняющъ свѣжею водою или мяснымъ отваромъ, и такъ доваривающъ. Таковымъ образомъ капуста лишается лучшей своей силы, которую въ Вестфаліи и Брауншвейгскихъ земляхъ лучше знаютъ и сберегающъ, ибо разваривающъ ее съ первымъ ея отваромъ, а соли и сала послѣ подбавляющъ, что не шокмо выходящъ пріятнѣе для вкуса, но и весьма полезно здоровью. Когда кочарыгу или стержень этой зеленоватокрасной капусты сварить съ ключевымъ крессомъ, гундерманомъ, спинашомъ, спаржею, цикоріею и глухою крапивою въ говяжьей или каплуновой похлебкѣ, составивъ это лекарство, которое въ продолжительномъ употребленіи больше, нежели чаянь можно, совершаетъ въ чахотныхъ и цынготныхъ припадкахъ. — Удивительно ли, что при шпакowychъ выхваленіяхъ капуста удержала поднесъ еще между распѣніями первое свое мѣсто? Почему есть дома, въ которыхъ другія распѣнія далеко не такъ часто на столъ подающъ, напротивъ брунколю нѣсколько дней въ недѣлѣ посвящающъ, въ которые оную на столъ подающъ и больше сѣбдаютъ, нежели другихъ

по-

поправѣ; для чего же? капуста самая здоровая пища.

Истинно то, что капуста содержитъ нѣкоторыя лекарственныя силы, но и много другихъ пищъ оными снабжены, коихъ однако за то дѣлать не чаще и не въ множайшемъ количествѣ; и какъ въ обыкновенныхъ пищахъ лекарственныя силы оныхъ не могутъ быть всеобщимъ врачевствомъ, то не лзя усмотрѣть, почему вдругъ изъ одной пищи, какова капуста, сдѣлать панацей или всеобщее лекарство. Я знаю многихъ особъ, которыя совѣшу, не сливать долой перьваго опвару съ капусты, слѣдовать не могутъ, ибо когда много свѣжей капусты и часто употреблять будутъ, получаютъ поносъ, а потому необходимо перьвой опваръ капусты сливать должны. Многія другія сего не дѣлаютъ, перьвой опваръ оставляя въ горшкѣ, и упоая шѣлу своему принести пользу, когда отъ яденія капусты раза два въ недѣлю ихъ послабитъ; однако онѣ ослабляютъ и безъ того слабой желудокъ таковымъ проноснымъ еще больше, и очевидно уменьшаютъ варительныя его силы. Я знаю многихъ живошной боли подверженныхъ людей, кои отъ частаго и многаго употребленія капусты навлекали себѣ опасную колику; они знаютъ это, но опасаясь до суевѣрія при обыкновеніи своемъ ѣсть капусту, ибо отъ ошцевъ и дѣдовъ

Б а сво-

своихъ слыхали, что нѣшъ ничего здоро-
вѣе капусты. Морковь также имѣшъ
свои лекарственныя силы, она отвер-
ждаетъ чрево несравненно умѣреннѣе и безъ
рѣзу; сладкій сокъ ея въ грудныхъ опя-
тощеніяхъ очень полезенъ, и въ чахот-
ныхъ можетъ то же самое, естли не
больше, совершить, что и зеленовапо-
красная капуста, сшолько выхваляемая
отъ чахотки. Морковь конечно не про-
изводишъ надмѣнїя чрева, или по крайней
мѣрѣ не въ шаковой степени, какъ дѣ-
лаетъ капуста, а всего меньше приклю-
чаетъ колику. Что же паче всего морковь
несравненно питательнѣе капусты, ибо
нашихъ домовыхъ животныхъ никакимъ
огороднымъ растѣнїемъ шакъ скоро и
больше откормить не можно, какъ мор-
ковью; однакожъ она въ пренебреженїи,
и недослаешъ ей прославленїя, учиненнаго
нашими предками, которое капусту еще
у Римлянъ надъ всѣми другими пища-
ми предпоставило. Что же я капусту, какъ
мало питающую ѣснву, ниже моркови и
другихъ растѣнїй поставляю, это по мо-
ему приговору можетъ быть не произ-
веденъ уваженїя; почему вмѣсто себя на-
шихъ одного изъ лучшихъ Нѣмецкихъ вра-
чей о брунколѣ слово весши заставляю.
Оной говоришъ въ *Новомъ Зрѣлищѣ При-
роды* (на Нѣмецкомъ языкѣ) шакъ: Всѣ
роды капусты преимущественно употре-
бляются въ пищу, но рѣдко вмѣсто ле-
кар-

карсства, хотя она у древнихъ считаема была за лекарство всеобщее, особливо же въ великомъ употребленіи состояла у Римлянъ. Здорова ли капуста и доставляетъ ли доброе питаніе, вообще утвердить не можно: цвѣтная капуста пріятна и легко варима; кочанная и зеленовапюкрасная капуста питаетъ мало, тяжела на желудкѣ, и очень одуваетъ чрево. Хотя во многихъ сочиненіяхъ находишся, что капуста въ разныхъ болѣзняхъ, какъ - то водяной, каменной и проч. полезнымъ лекарствомъ оказалась, но это не подтверждено доспачочными опытами. Мы замѣчаемъ только, что вода, въ которой варена капуста, содержитъ вонючій запахъ, а потому легко чаять можно, что въ ней сокрыты щелочныя непремѣнныя частицы, кои полезны не въ тѣхъ болѣзняхъ, въ коихъ соки гнилое состояніе оказываютъ, но въ тѣхъ, въ которыхъ кислота господствуетъ. —

Почему мы брунколь не будемъ превозносить больше надлежащаго, и не опредѣлимъ оную въ первое мѣсто между всѣми растѣніями; однакожъ и не очень ее унизимъ, но со многими другими будемъ взирать на нее, какъ на такое растѣніе, которое можетъ намъ быть безвредно, даже полезно, когда будемъ употреблять оную въ смѣшенномъ вѣствѣ, каковыя мы по предшедшему четвертому правилу съ мясными пищаами въ надлежащемъ раз-
Б 5 мѣ-

мѣрѣ употреблемъ, и тогда оную единственно въ совокупленіи съ мясными пищамя можно счищать здоровою. Какъ *Новое Зрѣлище Природы* цвѣтшую капусту брунколю предпославляемъ, сдѣлаемъ мы то же со спинашомъ, который брунколю несравненно больше предпочищать должно; даже молодую сурѣпицу далеко предпоставимъ надъ эту зеленую ватокрасною капустою, потому что она желудкомъ удобоварима, по своей умѣренной горечи надмѣванія не производитъ, или очень мало, и сославляемъ поправу которая вкусомъ сію капусту очень превосходитъ, какъ то мы сіе прежде мало извѣстное качество сурѣпицы выхвалили уже въ *Виттенбергскомъ Еженедѣльникѣ* 1771 года, въ № 22.

б) Между всѣми стабильными пищамя картофелю должно назначать самое послѣднее мѣсто.

Точно такъ, какъ древность зеленоватокрасной капусты назначила самое высокое мѣсто между пищамя изъ царства растѣній, то же въ нашъ вѣкъ сдѣлалось въ разсужденіи картофелей; ибо оныя не токмо на столѣ просполюдиновъ у другихъ растѣній чинъ отняли, но даже въ столѣ знатныхъ людей высоко помѣщены. Въ діетическихъ правилахъ для поварни служней и просполюдиновъ (VII Части въ первомъ Отдѣленіи) упомянуто уже въ особливости было о картофеляхъ, что они въ нѣкоторыя времена вред-

вредное свойство имѣть могутъ , и даже кровавые поносы приключаютъ , или по крайней мѣрѣ поддерживая оныя, въ смертноносные превратить могутъ.

Цюкертъ въ своемъ Всеобщемъ Описаніи Пищъ показалъ раздѣленіе питательныхъ средствъ въ разсужденіи ихъ непремѣнныхъ часницъ. Тутъ сосшоятъ картофели подъ первую спашью клѣвашомокропныхъ вегетабилческихъ пищъ, и во второмъ родѣ грубомучняныхъ или землянистошвердыхъ. Здѣсь предстоитъ вопросъ: сколько картофели состоятъ ниже нашихъ домашнихъ хлѣбныхъ родовъ, яко весьма питательныхъ и добросочныхъ пищъ? пошому что до днесь картофели, ештли нашимъ спаривнымъ хлѣбнымъ зернамъ не предпочитались, то по крайней мѣрѣ наряду съ ними поспавлены были.

Что картофелями безъ всякихъ другихъ пищъ питаются, или оныя съ другими бѣнвами вмѣсто обыкновеннаго хлѣба употребляютъ , а пошому безъ послѣдняго обойтись можно, это извѣстно; поелику въ нѣкоторыхъ гористыхъ мѣстахъ нашей Нѣмецкой земли, гдѣ земледѣлѣ плохо, картофели чрезъ большую часть года единственную или главнѣйшую пищу просшлюдиновъ соснавляютъ. На мѣстахъ равныхъ, гдѣ въ хлѣбѣ нѣтъ недосашка, картофели съ Августа по Апрѣль также соснавляютъ любимую пищу

щу простаго народа, которой ничего въ такъ многой мѣрѣ не сѣбдаетъ, какъ картофелей, а не рѣдко и одними только ими насыщается.

Хотя по сему у картофелей питательной ихъ силы никакъ опровергнуть не можно, однакожъ она далеко не столько сильна, какъ въ другихъ вегетабиллическихъ пищахъ. Когда опкармливаемъ мы свиней или рогатую скотину, картофели желаемое дѣйствіе окажутъ тогда только, когда будетъ къ нимъ прибавлена достаточная пересыпка изъ хруско-смолоннаго зерноваго хлѣба; безъ подбавки пересыпки зерноваго хлѣба, или изъ спручевыхъ плодовъ, одни картофели дѣла сдѣлаютъ не много, или впрочемъ потребно оныхъ великое количество и многое время къ опкормленію скотины: то же обспоятельство съ картофелями и въ разсужденіи человѣческой пищи. Припомнимъ должно о несравненно величайшемъ множествѣ картофелей, потребныхъ къ приговленію обѣда служняго; и когда это происходитъ, на долго ли сѣдутъ обѣды изъ однихъ картофелей состояще, въ сравненіи съ другими мучняными пищаами, или изъ спручевыхъ плодовъ? Не ощущаютъ ли работающіе челядинцы послѣ картофельнаго обѣда всегда скорѣе и больше голоду, нежели послѣ другихъ обѣдовъ? Хотя же оныя горные люди единственно только картофелями питаются, въ таковомъ ли работающемъ

щемъ и болѣе тѣлесныхъ силъ требующемъ родъ жизни они живутъ, какъ обыватели равнинъ? Послѣднiе могутъ ли вынести столько обыкновенныхъ своихъ работъ, питаясь одними картофелями? Въ гористыхъ мѣстахъ упражняются большею частью только за пряслицею или въ иныхъ рукодѣлiяхъ легкихъ, кои человѣкъ выдержитъ можетъ, прiемля въ себя и слабо-питающую пищу.

Кто же по очевидности еще болѣе доказанъ бытъ желаетъ, каковы картофели мало пишательны, сравни только дѣланiе скорбила изъ картофелей и пшеницы. Полосмина растертыхъ картофелей даетъ способомъ обыкновеннаго вымачиванiя около четырехъ гарнцовъ скорбила; что же дастъ въ шаковомъ же вымачиванiи скорбила полосмина пшеницы? Развѣ будетъ самая худая пшеница, когда выйдетъ изъ ней половина вѣсомъ и мѣрою прошивъ ея скорбила. Чтожъ далѣе составляютъ скорбило и мука изъ картофелей, прошивъ муки и скорбила изъ пшеницы, или муки изъ ржи, ячменю, и проч.? Испытай только изъ картофельнаго скорбила сваритъ клестеръ, сколько будетъ онъ клѣкъ и вязокъ, и можно ли онымъ склѣить въ той же мѣрѣ, сколько клестеромъ изъ муки пшеничной или ржаной? Когда дѣлать изъ картофельнаго скорбила клѣцки или пирожки, шаковы ли въ нихъ будутъ плотность и связь, какъ въ клѣцкахъ

кахъ и пирожномъ изъ обыкновенной муки? Чшожъ вѣщаетъ намъ это? Слѣдующее: картофели содержатъ въ себѣ крайне мало клѣвашаго свойства; почему опнюдъ не можно ихъ считать за пищу, сильно питающую, должно оную понизить и помѣшпитъ въ рядъ слабо питающихъ; а самымъ шѣмъ нѣсколько отвѣшевую я при этомъ случаѣ на вопросъ многихъ Экономовъ, желающихъ знать содержаніе картофелей противъ другихъ питательныхъ средствъ, не давно помѣщенный въ Лейбцигскихъ *Intelligenz-Blät.*

Въ разсужденіи прежде сказаннаго, что къ насыщенію картофелями потребно оныхъ несравненно величайшее количество, нежели иной пищи для обѣда, то изъ сего не трудно уразумѣть, что происходитъ отъ сего великой упадокъ въ желудкѣ; почему не совѣшую я давать ѣсть дѣтямъ, а особливо людей средняго состоянія, столько картофелей, сколько они желаютъ. Вкусъ этой пищи опнюдъ не имѣетъ въ себѣ ничего пропитнаго, почему не уснешь, сѣдая оныхъ очень много; но происходящее отъ сего выпяженіе желудка можетъ быть вредно, отъ чего дѣти легко могутъ впастъ въ прожорство и другихъ пицъ. Хотя я не знаю самъ по собственному опыту, но давно слыхалъ отъ замѣчательныхъ Хозяевъ, что они со времени введенія кормленія служителей картофелями никакой замѣны въ хлѣбъ

не

не находятъ. Произходитъ это отчасти по малости находящагося въ картофеляхъ питательнаго существа; поелику за недоставкомъ онаго при многомъ движениіи или работѣ сильной голодъ или алчъ произходитъ долженъ: часпью же отъ самаго насыщенія картофелями, что отъ употребленія великаго оныхъ количества, поупребнаго къ насыщенію, желудокъ очень распягивается, а чрезъ то приходитъ въ способность умѣщать въ себѣ и другихъ пищу великое количество.

Далѣе о картофеляхъ предстоитъ еще вопросъ, здоровы ли они или вредны? Извѣстно, что свиньи воду, въ которой варены картофели, которыми ихъ кормятъ, не долго съ оными выдерживаютъ: первые дни ѣдятъ отъ картофели съ водою, въ которой они варены; послѣ чего совсѣмъ оставляютъ таковой кормъ, почему воду съ картофелей сцѣживать принуждено бываетъ. Изъ сего открывается, что сокъ картофелей желудку вреденъ, ибо въ самыхъ прожорливыхъ шваряхъ отращеніе производитъ можетъ; хотя же этотъ сокъ чрезъ вареніе для пищи человѣческой отчасти довольно извлекается, часпью же прибавкою сала или жиру отъ мяса, съ которыми ихъ варятъ, перемѣняется, или сала его убавляется; однакожь можетъ сіе случиться только съ тѣми картофелями, кои въ вареніи рухлы и мучняны оказываются; ибо картофели
еще

еще неспѣлые, или внутри ржавоспѣ желѣзной подобную имѣющіе, или по свареніи внутри сочными и какъ бы съ закаломъ оказывающіеся, должно счищать очень подозрительными. *Первой Части Хозяйки* въ первомъ Ошдѣленіи, во второмъ діѣписическомъ правилѣ, приведено наблюденіе по случаю господствовавшего въ 1777 году въ нѣкоторыхъ мѣстахъ кроваваго поносу. По силѣ онаго поносъ усиливался въ тѣхъ домахъ, въ которыхъ бѣли больше картофелей, кои тогда уродились отчаспи съ желѣзною ржавчиною, часпью же съ сочностью. Въ таковыхъ картофеляхъ ощущается тѣдкое свойство, которое находящуюся во время поносовъ во внутреннихъ ошроту, естли не произвело, по крайней мѣрѣ оную умножило. Случаются сверхъ того многократно картофели безъ ржавчины и закалости; но оставляющіе во рту такъ называемый желчный вкусъ, ошкрывающій очень тѣдкое свойство; эшотъ вкусъ большею часпью оказывается въ таковыхъ картофеляхъ, кои давно изъ земли бывъ выкопаны, хранились въ погребехъ и чуланахъ. Пришомъ нѣкоторые замѣчательные Хозяева обнадживали меня, что они отъ картофельнаго скорбила прежде сего великой убытокъ потерпѣли; ибо, когда лѣтъ за шриццать предъ симъ изъ картофелей все дѣлать хотѣли, заведено было и въ ихъ домахъ эшо скорбило во множествѣ, но

ско-

скоро оное бросили, за шѣмъ что бѣлье
опѣ сего скорбила шонѣшѣ и скорѣе
раздирается, нежели опѣ скорбила, дѣлае-
маго изъ пшеницы; потому что одна да-
ма это различіе въ скорбилахъ въ осо-
бливости замѣтила надъ сундучнымъ бѣль-
емъ (такъ называющъ то бѣлье, кото-
рое не употребляется въ расходъ, но въ
запасъ въ сундукахъ сохраняется). По
причинѣ, когда на перебивку ея сунду-
чнаго бѣлья картофельнаго скорбила не
доспало, то на бѣлье, въ другомъ сунду-
кѣ лежавшее, употребила она скорбило
пшеничное; чрезъ нѣсколько лѣтъ оказа-
лось, что скорбило картофельное бѣлье
избѣло, а опѣ пшеничнаго скорбила въ
другомъ сундукѣ сего не оказалось. Соеди-
нивъ это обстоятельство съ опѣраще-
ніемъ, оказываемымъ свиньями къ водѣ
картофельной, должно познавать, что
картофелей не лзя считать добросочною
пищею, употребленіемъ ихъ на столѣ го-
сподскомъ не составлятъ главнаго об-
стоятельства, а только въ малой мѣрѣ.
Малуинъ считаетъ красные лучше бѣ-
лыхъ, но говоритъ о картофеляхъ во-
обще, что оныя людямъ, имѣющимъ не-
чистую кровь, подверженную въ то же вре-
мя кислой и алкаличной гнилости, вред-
ны. Они, говоритъ онъ далѣе, не поле-
зны имѣющимъ поврежденные соки и все-
гда нездоровый цвѣтъ въ лицѣ, или ка-
хексію по Медицински.

7) Хлѣбъ изъ всѣхъ вегеталическихъ пицъ должно считать за здоровѣйшую.

Хлѣбъ составляетъ всеобщую и первую пищу почти всѣхъ Европейскихъ народовъ, а потому заслуживаетъ онъ не только первое мѣсто между пищамя, но и долженъ считаемъ быть за самую здоровѣйшую вѣсву; ибо кромѣ питательныхъ соковъ мало другихъ частицъ въ себѣ содержишь, почему онъ для всѣхъ тѣлѣ удобнѣйшая пища, и притомъ единая, съ которою человекъ здоровъ остаться можетъ, хотябъ ничего не ѣлъ, опричь хлѣба, чего по вѣпорому и прѣшнему Діетическому правилу не можно сказать ни о пищахъ изъ другихъ раснѣнй, ни о мясныхъ. Хотя Англичанинъ *Кадоганъ* о хлѣбѣ объясняется, что онъ не есть столько здоровая пища, какъ многіе думаютъ, но можетъ легко окиснуть, и учиниться нездоровъ, и къ тому еще приводитъ по находящимся въ немъ къ сильному броженію склоннымъ частицамъ все въ броженіе, что только въ желудкѣ къ тому способно. Онъ ищетъ сіе утвержденіе свое доказать опытомъ надъ поджареннымъ хлѣбомъ и водою, кои держалъ онъ шести до осьми часовъ на огнѣ, чтобъ успѣло жару, находящемуся въ человѣческомъ желудкѣ, и нашелъ, что это окисло какъ уксусъ. Однакожъ одинъ изъ его земляковъ, Докторъ *Вилліамсъ*, говоритъ прошивъ сего, что всегда нужно нѣкоторое

рое количество вегетабиллическихъ пищъ, дабы ихъ кислотою и осадительнымъ свойствомъ (*) алкалическую наклонность пищи изъ шѣлъ животныхъ, кою мы вкушаемъ, шакъ поправитъ, чѣшобъ оныя способны учинились къ произведенію доброй крови. Кѣпо же вдругъ излишнее количество вегетабиллическихъ, т. е. изъ растѣній, земныхъ пищъ употребитъ, а при томъ съ сахаромъ и шому подобными вещами смѣшанныхъ, кои согрѣвшись топчасъ окисающъ и приходящъ въ броженіе: тогда Кадоганово замѣчаніе исполнитъ въ саѣмомъ дѣлѣ. Не взирая на сіе, ложно шо, чѣшобъ доброй хлѣбъ производилъ подобное, и что въ доводъ вещи приведенный оныиъ на эшотъ конецъ опниудъ не доснашоченъ. *Вилліамсъ* далѣе говоритъ о себѣ, что онъ изъ давныхъ лѣтъ за споломъ сухарную или съ поджаренымъ хлѣбомъ насшоянную воду ко упонченію пищъ мясныхъ, и никогда не ощущалъ отъ шого беспокойства. Когда вода алкалическими часпицами мясныхъ пищъ и соковъ шѣла (утверждаетъ онъ далѣе) насыщена будешъ, шо не возможно, чѣшобъ въ желудкѣ окисла, хошябъ отъ шести

В 2 до

(*) Осадительное свойство или по Медицински абсорбенсъ значишъ шо, кое вещи, въ броженіе пришедшія, укрощаетъ, осаживая на дно, или раздѣлая отъ часпицъ, ихъ къ шому побуждающихъ; таковы раковыя жерновки, сжєныя раковинныє черепки, мѣлъ, магнезія бѣлая, и проч.

до осьми часовъ въ немъ пробыла, не будешь тушъ довольно дѣятельныхъ частицъ къ произведенію броженія.

Къ опроверженію Кадоганова утвержденія присовокупляю я заключеніе Кавалера *Карла Линнея*, какъ оное находится въ соораніи его отборныхъ предложеній изъ Естественной Исторіи, Физики и Врачебной науки, помѣщенныхъ въ *Випшенбергскомъ Ежедѣльникѣ* 1777 года № 15; ибо тушъ главѣйшее о хлѣбѣ, кому оный здоровъ быть можешь, въ совершенномъ сокращеніи собрано. Вотъ, что тамъ пишешь: мука, изъ которой дѣлають хлѣбъ, должна считаема быть за мозгъ сѣмянныхъ листовъ, или за изсохшее молоко оныхъ; *это молоко растѣній есть главная пища человековъ*. Свѣжій и мягкій хлѣбъ посредствомъ жеванія меньше одолѣвается, нежели сухарь, который своею сухостію слюну удобнѣе втягиваетъ, и отъ жеванія очень скоро въ молоко опять превращается. Кто имѣешь слабыя внутреннія, лучше тому быть сухари, хорошо пережевывая, нежели хлѣбъ. Хлѣбъ, кромѣ питательныхъ соковъ, мало содержитъ въ себѣ иныхъ частицъ, и пошому во всѣхъ болѣзняхъ и состояніяхъ шѣла способѣйшая пища. Мягкій и свѣжій хлѣбъ, и который не выпекшись, содержитъ въ себѣ много влаги, не такъ сильно втягиваетъ въ себя слюну, отъ чего осматывается въ шѣлѣ долговременнѣе несварен-

реннымъ. Овсяный больше къ кислотѣ наклоненъ. Жерновы изъ песчаного камня, кои свой мѣлкой песокъ въ муку сообщаютъ, самые худые и вредные на мѣльницахъ; ибо песчаная пыль въ мукѣ производитъ самые худые запоры, отвердѣлости въ нѣжныхъ отверзніяхъ кишокъ, и отъ того происходятъ плачевные припадки рѣзу и желудочной боли въ шлѣ; лучшіе жерновы изъ камня, съ шалкомъ смѣшаннаго, высѣченные изъ цѣльнаго дикаго камня и другой твердой и плотной связи камня. Когда булошники мѣшаютъ въ шѣсто пошашъ или известъ для произведенія въ хлѣбахъ своихъ рухлости и ноздреватости; это преступленіе, строгаго запрещенія пребывающее: взявъ вмѣсто воды отваръ ячменной, и замѣсивъ на ономъ муку, учинишь то хлѣбъ отменно вкуснымъ. Броженіе учиняетъ хлѣбъ ноздреватъ, и упончаетъ въ немъ вязкое и клѣйкое; вымѣшиваніе, которое лучше производишь приличнымъ къ тому орудіемъ, учиняетъ, что мучняныя частицы шѣснаго совокупляются и хлѣбъ получаетъ всюду единообразную плотность, безъ чего будетъ сухъ и рухлъ и на зубахъ будетъ крошиться. Если хлѣбъ не выпеченъ, удерживаетъ въ себѣ много мучянаго существа, и въ обоихъ случаяхъ въ желудкѣ не хорошо распустился, ибо не довольно вшянетъ въ себя слюны и желудочныхъ соковъ. Сухари безспорно всякому

хлѣбу предпочиташь должно, ибо оныя берутъ въ себя слюны больше, и долго могутъ лежать прочны. Сверхъ того лепешки, тонко раскашываемыя, лучше хлѣбовъ, и поселяне запекающъ ихъ шакъ сухо, что они цѣлой годъ могутъ лежать не испортившись; оныя къ сухарямъ имѣющъ ближайшее сходство, шѣмъ, что соки желудочные лучше впитываютъ и учиняютъ къ естеству своему равнообразіе. Нынѣ однако никакой пищи для желудка и зубовъ вреднѣе, какъ горячій хлѣбъ. Когда положишь кусокъ рогу въ горячій изъ печи вынутый хлѣбъ, размякнетъ оный какъ воскъ. Самая слоновая кость, которую художники въ передѣлку тошуютъ, размягчается сперва въ горячемъ хлѣбѣ. Очень вредно горячій хлѣбъ изъ печи вынувъ, осуживать въ жиломъ покоѣ; ибо приключаетъ то нездоровый и ясный воздухъ. Паръ отъ хлѣба самъ по себѣ пріятенъ и подкрѣпляющъ; но когда во множествѣ въ покоѣ сгустится, учинится почти смертоносенъ. Беорговъ имѣлъ шому неоспоримые примѣры; не должно всегда ѣсть хлѣбъ мягкій, онъ ослабляетъ зубы и десны. Крестыане, ядущіе всегда хлѣбъ черствый и другія швердыя пищи, получаютъ отъ того зубы и десны швердыя. Линней пишетъ: у крестыанъ въ праздничное время, когда они въ продолженіи двухъ недѣль безпреспапно ѣдятъ хлѣбъ мягкой, зубы ослабѣваютъ и шата-

шаются. Всѣ люди, часто вкушающіе хлѣбъ мягкій и кислый, большею частію имѣютъ гнилые и нечистые зубы. Впрочемъ мягкій хлѣбъ приключаетъ ослабленіе и надмѣненіе желудка; старый черствый хлѣбъ хотя наноситъ запоръ, но хорошо переваривается. Должно въ этомъ случаѣ больше пить.

в) Подозрительный и нездоровый хлѣбъ отъ разныхъ на нивахъ съ нимъ растущихъ сѣмянъ сорныхъ травъ.

Куколь, инако хлѣбная звездичка и черной пашенной тминъ называемый, обыкновенная и множествомъ распускающая въ озимомъ хлѣбѣ сорная трава, а особливо на мѣстахъ низменныхъ. Сѣмянъ его просѣваніемъ въ грохотъ отъ сѣменнаго хлѣба совершенно отдѣлить не можно; оный размножается, а особливо въ тепловатыхъ зимахъ, а потому много куколю съ зерновымъ хлѣбомъ перемалывается. Нѣкоторые считаютъ сѣмена куколя, съ мукою смолонныя, подозрительными и здоровью вредными; однакожъ я увѣряю о противномъ, ибо собственно въ недавно бывшую дороговизну обращалъ на это мои замѣчанія; потому что какъ въ нѣкоторыхъ сосѣдственныхъ деревняхъ рожь на поляхъ родилась очень рѣдка, произошло между оною множество куколю. Въ тогдашнюю дороговизну совсѣмъ не старались отдѣлять его изъ сѣменнаго хлѣба, такъ что въ послѣдствіи сѣи сорныя зерна въ хлѣ-

бныхъ навѣрное шретью часть составляли. Не произошло никакого вреда отъ употребленія такого хлѣба, и жители оныхъ деревень были совершенно здоровы и бодры, питаясь эшимъ хлѣбомъ, который не имѣлъ инаго пороку, кромѣ черно-вапо-синяго цвѣта. Хотя мозгъ или внутренность сихъ сорныхъ сѣменъ внутри сполькожъ бѣла, какъ и во ржанныхъ, но помянутой цвѣтъ въ хлѣбахъ происходитъ отъ толстой кожи сихъ сѣменъ, почему калашники не охотно покупаютъ пшеницу, смѣшанную съ куколемъ, ибо оной поршитъ бѣлизну муки.

Дикой макъ (Taschen-Kraut, Klapper) отъ нѣкоторыхъ также въ хлѣбѣ считается подозрительнымъ. Сѣмена этой сорной травы въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, имѣющихъ холодную и притомъ мокрую почву, множественно вырастаютъ; но оныя не производятъ инаго худаго дѣйствія, кромѣ что мѣшаютъ всходу квашни, отъ чего выпекаемый хлѣбъ выходитъ съ зажаломъ, а въ этомъ состояніи оной конечно нездоровъ.

Метлика (Trefse, Lulch) сорная трава, которая въ мочливые годы на низменныхъ и мокрыхъ поляхъ весьма въ пшеницѣ и ржи усиливается. Сѣмена метлики сами по себѣ, подобно какъ и предшедшія, не вредны; въ томъ только онѣ съ тѣми сходны, что хлѣбной квашнѣ также всходитъ препенсшвуюю, а потому хлѣбъ учиня-
ютъ

щество, а пошому вкушеніе оныхъ при-
 ключаетъ жеспокіе, иногда смершельные
 припадки человѣкамъ. Оглушающее и сонъ
 наводящее дѣйствіе ихъ обычайное, но
 иногда оказывающія обмороки, ужасъ,
 корчи, бѣшенство и ошныя членовъ; вре-
 менемъ слѣдуетъ медленная, иногда же
 скорая смерть, и въ послѣднемъ случаѣ
 находящъ желудокъ совсѣмъ сжатъ и спя-
 нутъ. Въ человѣкахъ, лошадяхъ, свинь-
 яхъ, собакахъ, курахъ и гусяхъ, сѣмена
 сїи вредное свое дѣйствіе оказываютъ раз-
 лично. Умѣренное употребленіе можетъ
 быть безвредно. Въ Вишненберг. Ежене-
 дѣл. 1776, No 44, приведенъ опытъ, какъ
 оныя вредны были лошадямъ и гусямъ.
 Хлѣбъ испеченной изъ шорицы, смѣшан-
 ной съ рожью, наводитъ шумство, хотя
 въ меньшемъ степени; нежели пиво; ест-
 ли таковой хлѣбъ употребишь горячій,
 припадки навѣрное окажутся сильнѣе.
 Кавалеръ Линней полагаетъ эію хлѣбъ
 невреднымъ, конечно можетъ эіо безъ
 вреда пройшишь, естли мало шорицы въ
 него вмѣшено; таковая нечисная мука въ
 похлебкахъ не меньше вредна. Кію вѣтъ
 шорицею засоренную муку или хлѣбъ съ
 жирною пищею, вредъ оной можетъ быть
 въ меньшемъ степени.

9) Подозрительный и нездоровый хлѣбъ изъ ржи
 самой по себѣ порочный.

Кромѣ помянутыхъ сѣменъ сорныхъ
 травъ, рожь, выросшая на полѣ временно,
 бы-

бываетъ подвержена поврежденіямъ; кои пригошовленный изъ ней хлѣбъ учиняющъ опчаспи подозрительнымъ, частью же очевидно вреднымъ.

Медвяная роса какъ всѣмъ растѣніямъ, на копорыя упадеиъ, шакъ и ржи, стоящей на полѣ, почаспу бываетъ вредна. Мнѣнія естества испытателей о происхожденіи оной различны; многіе думаютъ, что медвяная роса выступаетъ изъ самыхъ растѣній испариною; другіе, что она изъ воздуху въ видѣ паровъ какъ роса на растѣнія садится; еще иные мнѣиъ, что она состоитъ изъ соку, изверженнаго нѣкопорыми насѣкомыи. Откуда бы однако она ни происходила, можетъ временно растѣніямъ быиъ крайне вредна; ибо нѣжныя отверзтія ихъ сосудовъ запыкаютъ, а чрезъ то препятствуютъ какъ собственному ихъ испаренію, шакъ и вницанію росы и воды дождевой, а чрезъ то соки въ растѣніяхъ приводиъ въ загустѣлость. Во ржи вредносъ этой медвяной росы открываеиъ шѣмъ, что сѣмена вырастаютъ неполны, сморщивающся и обыкновеннаго роспу своего не досигаютъ. Далѣе слѣдствія отъ того, что рожъ даетъ много отрубей и мало муки. Печеной изъ ней хлѣбъ считающъ мѣспами за подозрительный, что онъ болѣзни производитъ можетъ. Я по собственнымъ моимъ опытамъ сего утверждать не могу, считаю однако, что

что хлѣбъ шаковой меньше пита-
ленъ и сышенъ быть долженъ; ибо мно-
жайшая мѣра муки пошребна для годова-
го расхода изъ шаковой ржи, нежели му-
ки шаковаго урожая, въ которой годъ
медвяной росы не было. Не лѣзя впро-
чемъ сказать, что недоросшія и несо-
вершенными отъ медвяной росы оспа-
вившіяся зерна кровавой поносъ приключали;
оной чаще владычествуетъ въ шѣ годы,
въ которые на хлѣбѣ медвяной росы со-
всѣмъ примѣшно не было, и зерна попо-
му доспигли надлежащей своей полности;
больше, какъ кажется, сему причиною рожь,
зеленою и недоспѣлою снятая. Случает-
ся это обыкновенно послѣ предшешаго
недорода, когда у поселянъ въ хлѣбѣ не-
досташокъ, почему они рано начинаютъ
жать рожь на хлѣбы. Зерна тогда не
имѣютъ времени, на рядахъ или на гор-
стяхъ лежа въ, высохнутъ и отвердѣвъ;
въ гумно приходя въ мягки и сочны, и
по сложеніи въ скирды вывѣшреть или
паровъ своихъ испустить не могутъ; отъ
чего бывають зашлы и съ плѣсневѣлымъ
запахомъ. Въ послѣдній недородъ рожь
неоднократно преждевременно была сжата,
и въ домахъ шѣхъ деревенскихъ жите-
лей, кои зеленую рожь сжавъ, и не давъ оной
на полѣ полежать и высохнутъ, бѣли въ
хлѣбахъ, произошли въ послѣдствіи гнилыя
лихорадки, отъ которыхъ шѣ дома оста-
лись свободны, кои Хозяева рожь свою

хо-

хотя въ одно время сняли, но дали оной постоять въ полѣ въ копнахъ, или полежать на горстяхъ, а пошому солому и зерна ввезли въ гумно совершенно сухія.

Проростшая рожь, скажутъ, должна производить шаковое же дѣйствіе, какую не рѣдко употребляютъ въ хлѣбы. Но должно напомнить, что рожь отъ продолжительныхъ дождей на горстяхъ или въ копнахъ прорастаетъ тогда уже, какъ зерна ея прежде совсѣмъ высохли; ибо зеленые и неполносочные зерна въ этомъ случаѣ исплѣютъ, а не проростутъ; при этомъ же проростшую рожь обыкновенно не прежде свозятъ, какъ оная обще съ соломою всею опять высохнетъ. Напроставъ зерно неспѣлая ржи высыхаетъ не такъ скоро, какъ солома. Когда проростшую рожь свезутъ въ гумно еще мокрую, конечно могутъ произойти равнобрно вредныя слѣдствія, какъ отъ неспѣлыхъ и зеленой въ гумно свезенныхъ зеренъ. Сполько по крайней мѣрѣ достовѣрно, что мука изъ проростшей ржи, равно какъ и медвяною росой поврежденной, меньше пышательна и сышна.

Ржавчина, желтоокрасовавшая клѣвчатая пыль, прицѣпляющаяся къ былинамъ и трубкамъ соломиныхъ травъ, и росту ихъ препятствующая. Отъ нѣкоторыхъ обвиняется, что изъ ржи, оною одержимой, печеный хлѣбъ можетъ быть нездоровъ: однакожъ оную должно отъ
се-

сего обвиненія избавишь; потому что оную отчасти солнечной жаръ при спѣяніи зеренъ въ пыль обращаетъ, такъ что въшры оную обдуть могутъ, частью же что при молотѣбѣ и вѣяніи хлѣба оная совсѣмъ отдѣляется и потому въ муку не попадаетъ.

Головня отъ врачей считается въ хлѣбѣ частью вредна, частью же невредною. Во время жатвы пыль головни оказывается въ себѣ мало вкусу и запаху, но шѣмъ больше прежде жатвы, когда въ зеленомъ хлѣбѣ оная учинишя видимою; ибо ея мазкій сокъ имѣетъ острый запахъ, какъ бы отъ старыхъ испортившихся сельдей. Когда еще молодой головнею зараженный колосъ распереть въ рукѣ, остроша сего запаха долго еще останется слышною отъ пальцевъ. Если зерна въ эшомъ состояніи попадутъ въ гумно, конечно хлѣбу великой вредъ навлекутъ. Однакожъ, какъ сказано, во время жатвы головня составляетъ уже безвкусную и непахучую черную пыль, которую, по мнѣнію нѣкоторыхъ врачей, по крайней мѣрѣ въ нашей низовой Нѣмецкой землѣ не лзя считать причиною извѣстной корченной болѣзни. Тиссотъ пишетъ къ Доктору Бакеру, что головня даетъ хлѣбъ, худо въ квашеніи поднимающійся, и того хуже выпекающійся, клѣсватый и непріятный. Во ржи я головни никогда не замѣтилъ; въ нашей сѣвернѣйшей

бы-

бываетъ оная только во пшеницѣ и ячменѣ, съ шѣмъ различіемъ, что въ послѣднемъ хлѣбѣ не таково множественно, какъ въ первомъ, также съ ячменемъ не столько многимъ числомъ, какъ со пшеницею въ гумно входишь, пошому что обнаженно висящія ячменные зерна дождю и вѣтрамъ меньше сопротивляющіяся; почему головню бывшіе заражены ячменные колосы большею частью еще до жатвы отъ оной освобождаются. Наши калашники не охотно покупаютъ головнистую пшеницу, и оставляютъ оную винокурамъ, почему калачи и булки ихъ отъ подозрѣнія въ этомъ свободны. Если купятъ они пшеницу, въ которой хотя мало есть головни, спараются они вымываніемъ оную ошдѣлить, пошому что за легкостью своею оная въ водѣ навѣрхъ всплываетъ. Они должны это необходимо дѣлать, пошому что вся пшеница по здѣшнему обыкновенію должна на мѣльницу привозима бытъ мытая къ ошдѣленію отъ ней всякой нечисти, къ учиненію зеренъ способнѣйшими къ молотію; частью же вымываютъ они головню для того, чтобы мука въ калачахъ не выходила черна или сѣровава; ибо чѣмъ бѣлѣе будутъ калачи, тѣмъ больше на нихъ охотниковъ и расходу. Когда же въ мѣстахъ, изобильныхъ пшеницею, крестьяне для собственнаго расхода употребляютъ и очень головнистую пшеницу, ибо въ дешевые годы оной продашь

дашь не могутъ, то либо не возивъ еще на мѣльницу ее моютъ и головнистыя зерна споласкиваютъ; или хотя это произведено будетъ и не съ шаковымъ прилѣжаніемъ, но примѣчено, что происходили отъ того болѣзни, съ чемъ согласны и Г. Доктора Шребера замѣчанія.

Спорынья (*) можетъ считаема быть за великой порокъ въ хлѣбѣ, совершенно нездоровый хлѣбъ производящій; отъ чего происходятъ оныя славныя болѣзни, корченными называемыя. Послѣ того какъ въ старину еще спорыню въ этомъ зломъ дѣйствиіи объявили невинною, такъ и въ наши времена подтверждено то же, а особливо Г. Моделемъ въ Санктпетербургѣ, и покойнымъ Лейбмедикомъ Фогелемъ въ Гемшингенѣ. Что же спорынья составляетъ поврежденное зерно и совсѣмъ иного состоянія, нежели здоровое, въ томъ всѣ вообще согласны. Слѣдствія отъ того по справедливости не могутъ быть иныя, кромѣ сихъ; спорынья въ нашемъ человѣческомъ тѣлѣ должна производить совсѣмъ другое дѣйствиѣ, нежели зерно здоровое. Надъ животными произведенныя опыты не рѣшили сего доспашочно, однимъ она

(*) По Нѣмецки называется оная Mutter-Korn, Hanf-Korn, Korn-Zapfen, Totden-Kopf = Vogel oder Hahnen Spern; уродливое это зерно вырастаетъ на подобіе рожка изъ колоса иногда прямо; цвѣту бываетъ иногда бѣлаго, иногда темнаго.

она вредила, другимъ нѣтъ, и по другимъ живошнымъ о человекѣ не всегда можно сдѣлать вѣрное заключеніе.

Имѣвъ предъ собою столько вѣроящихъ достойныхъ наблюденій знаменитыхъ мужей, не можемъ мы имѣть сомнѣнія о вредности спорыньи. *Додардъ* во Франціи, *Тиссонъ* и *Циммерманъ* въ Швейцаріи, *Котеній*, *Вихманъ*, *Таубе*, *Небель*, *Генслеръ*, *Даме*, *Хеэрманъ*, *Конради* и многіе другіе въ Нѣмецкой землѣ суть тому неопровергаемые свидѣтели, ибо они въ мочливые годы, когда во ржи много спорыньи было, корченную болѣзнь видѣли и наблюдали, тѣмъ паче, что болѣзнь сію вскорѣ послѣ жатвы и съ тѣмъ только замѣчали, кои бѣли хлѣбъ свѣжій изъ ржи, съ этою спорыньею смолотой. Въ этомъ согласны всѣ помнявшіе славные мужи, что тѣ только опѣ болѣзни этой осмались свободны, кои либо совсѣмъ не бѣли или только мало хлѣба съ этою уродливою рожью. Когда сія рожь смолота и употреблена будетъ свѣжая, приключаетъ эту болѣзнь; когда же полежишь довольное время, бываетъ не столько вредна.

Изъ самаго сего можно усмотрѣть, для чего сія конвульсическая болѣзнь скорѣе и больше оказывается въ городахъ, нежели по деревнямъ; поному что хлѣбники не охотно скупаютъ нечислѣную рожь, а особливо въ урожайные годы. Мочливые годы, когда не безмѣрно мокры, каковы

Часть VIII. Отдѣл. 2. Г. былъ

былъ одинъ у насъ изъ послѣ извѣстныхъ послѣднихъ неурожайныхъ, бывающъ обыкновенно дешевые на хлѣбъ годы, въ каковыя хлѣбники отнюдѣ не имѣютъ нужды скупашъ перьвой встрѣчающійся хлѣбъ. И какъ спорынья въ мочливые годы не всюду бываетъ, то хлѣбники между чистою и нечислою рожью всегда дѣлаютъ выборъ; далѣе, новая рожь, кромѣ не урожайныхъ годовъ, рано на шоргахъ не появляея. Обыкновенно земледѣлецъ привозитъ рожь свою уже поздно осенью въ города, когда полевая работа совсѣмъ кончаша; почему хлѣбники и жители городскіе запасомъ своимъ такъ распоряжающа, чѣмъ старой ржи достало имъ до показаннаго времени; а въ этомъ случаѣ извѣстно, что до этой поры находящаяся въ ржаныхъ зернахъ смѣшанная спорынья учиняея не столько вредною, чѣмъ отъ того, что летучая оспроа спорыньи современемъ выходитъ вонъ парами. Имѣютъ причину утверждать, что спорынья ядовитѣе бываетъ, когда съ перьваго снопа вымолоченную рожь отвозятъ на мѣльницу прежде, нежели она по обыкновенію въ скирдѣ или сараѣ вывѣтрѣетъ. У деревенскихъ жителей не рѣдко случаетъ въ хлѣбѣ недостатокъ, почему прямо съ поля берутъ оную на шокъ (*).

Шле-

(*) Не примѣчено, сколько извѣстно шаковыхъ болѣзней въ Россіи, и чѣмъ холодность кли-

Шлезвигъ - Голштинскіе Физики по содержанию присланнаго отъ нихъ и въ Копенгагенѣ 1772 года напечатаннаго извѣстія нашли, что въ одной деревнѣ, гдѣ обыватели бѣли хлѣбъ изъ ржи, со спорынью смѣшанной, иныя семейства за-немогли, а другія остались свободны; но послѣднія были изъ тѣхъ людей, кои не однимъ только хлѣбомъ и мукою ржаною питаются, но употребляютъ при томъ мясо, вещьину, масло коровье, молоко и пошравы; но чѣмъ больше люди шаковымъ хлѣбомъ, или изъ муки шаковой саломаты и клѣцки употребляя, питаются, тѣмъ больше бывають подвержены этой болѣзни. Изъ сего еще объясняется, для чего городскіе жишели, хотя рано начинаютъ употреблять рожь, со спорынью смѣшанную, но корченной болѣзни не получаютъ, для того что съ шаковымъ хлѣбомъ могутъ имѣть много другихъ пищъ и перемѣну въ оныхъ, въ чемъ бѣдные поселяне терпятъ недостатокъ, и пици своей перемѣнять не могутъ. Сверхъ того извѣстно, что не на всѣхъ поляхъ спо-

Г 2 ры-

климата не столько того причиною, какъ обыкновеніе къ молодѣбѣ сушить рожь на овинахъ. Крестьяне не считаютъ у насъ сію болѣзнь хлѣбную-вредною, но даже нѣкоторымъ образомъ за подспорье въ хлѣбѣ, какъ то и Россійское названіе спорынья свидѣтельствуемъ; однакожъ осторожность имѣть не худо.

рыньи во ржи бываетъ равнобрно много, какъ то обыкновенно и совсѣми болѣзнями хлѣбными случается; почему и корченая болѣзнь отъ весьма малаго количества подмѣшанной спорыньи во ржи не столько страшно произойти можетъ. Въ Гессендармштадской области, какъ пишетъ Г. *Небель*, гдѣ очень мало случилось спорыньи, такъ что едва шесть гранъ на фунтъ ржи оной считать надлежало, и болѣзни этой совсѣмъ не примѣчено; напрошивъ въ другихъ мѣстахъ спорынья почти пополамъ съ рожью была смѣшана. Изъ этой ржи, пополамъ съ ячменемъ смѣшанной, хлѣбъ выпекаемъ былъ синеващъ и скверенъ, а отъ употребленія онаго въ двухъ только деревняхъ больше тридцати пяти человекъ слегли больны, изъ которыхъ четверо малолѣтнихъ и одинъ возрастной умерли.

Должно присовокупить къ тому, что спорынья по различію годовъ и мѣсцъ, не равнобрно вредна или ядовита быть можетъ; такъ на примѣръ можно читать въ *Циммермановой* несравненной книгѣ о искусствѣ во Врачебной наукѣ, какъ *Луцернской Докторъ Лангъ* увѣряетъ, что иногда ржаной хлѣбъ у нихъ, въ которомъ находилось много спорыньи вмѣстѣ смолонной, вреда не производилъ. Бываетъ же спорынья иногда ядовита, когда выростетъ велика, толста, длинна, во время влажной погоды, и долго простоишь въ

по-

полѢ на корнѢ. ДокторѢ же *Фабрицій*, Голштинскій врачъ извѣщаетъ, что на оспровѢ АлзенѢ, имѣющемъ влажное и очень плодоносное дно, ежегодно много спорыньи родится, о корченной же болѣзни тамъ совсѣмъ не знаютъ. Однакожъ безъ сомнѣнія жители сего плодоснаго оспрова ѣдятъ много мяса, вещины, рыбѢ, масла коровьяго, молока и сыру; помянутый же Луцернаенъ и другіе Швейцары, коихъ рожѢ не свободна отъ спорыньи, извѣстно, что ѣдятъ много масла и сыру, какъ то знакомо, что во многихъ мѣстахъ Швейцаріи ѣдятъ больше сыру, нежели хлѣба, по недостатку въ послѣднемъ. И такъ сіи замѣчанія совсѣмъ не соспавляютъ опроверженія заключенію шѢхъ мужей, кои спорынью ядовитую считаютъ. Но кто можетъ совѣтовать, что утверждаясь на извѣстіяхъ Г. Ланга и *Фабриція*, пренебрегаетъ спорынью во ржи?

Королевская Датская Медицинская Коллегія въ своемъ напечатанномъ наставленіи для деревенскихъ жителей, въ разсужденіи поправленія или очищенія выродившейся ржи и въ предоспорожностъ отъ корченной болѣзни, предлагаетъ слѣдующіе пункты: 1) Не должно рожѢ рано сжинашь, 2) вымолоченную рожѢ отъ спорыньи очищать, 3) сію очищенную рожѢ сколько можно держашъ долѣе до перемалыванія, 4) отсылая на мѣльницу рожѢ,

Г 3 въ

въ чистой водѣ перемыть, дабы остатки вреднаго сполоскать, 5) потомъ въ хлѣбной печи гораздо высушить, 6) изъ ржи таковой по смолоніи спеченной хлѣбъ несвѣжій и горячій употреблять, и 7) при этомъ хлѣбъ сколько возможно больше употреблять добраго пива и иныхъ пищъ, особливо же молочныхъ, масла коровьяго, мяса, вѣщины, каши, поправъ, чесноку и луку.

Самое легчайшее и скорѣйшее средство очищать рожа отъ спорыньи на току можеть быть сіе: чтобъ просѣять рожа грохотомъ, очень косо уставленнымъ, рѣдкой проволоочной сѣтки. Хорошая рожа иногда въ ячейки пройдетъ, а спорынья бывъ несравненно толще, упадетъ особливо у края подъ грохотомъ, и такъ удобно оную отдѣлить.

Что же я о происхожденіи и непрѣмѣнныхъ частицахъ спорыньи не упомянулъ, это потому, что здѣсь не идетъ къ моему намѣренію (*), ибо въ Діетическихъ правилахъ довольно было показать только о вредности спорыньи, и тѣмъ больше, что въ наши времена нашлись оной защитники. Кому же угодно объ этомъ вѣдать, можеть читать Г. Цюкертъ Всеобщее Описаніе питательныхъ средствъ, гдѣ

(*) Отчасти смотри объ этомъ въ третьей Части *Хозяина* въ первомъ отдѣленіи, въ главѣ третьей.

гдѣ онѣ объ этомъ просшранно извѣсняет-
ся, и откуда я сюда нѣкоторое выпи-
салъ; также въ Новомъ Зрѣлищѣ Природы
(на Нѣмецкомъ языкѣ). Въ словѣ *хлѣб-*
ныя зерна находишся о происхожденіи и
непремѣнныхъ часпицахъ спорыньи доста-
точное объясненіе.

10) *Нездоровой хлѣбъ отъ муки, худо содержанной
и поврежденной.*

Хотя бы рожь отъ сѣмянъ вредныхъ
сорныхъ нравъ была бы и свободна, так-
же сама по себѣ не имѣла пороковъ или
болѣзни, но изъ муки, худо содержанной,
можетъ выпечься хлѣбъ нездоровой.

Здѣсь слово идетъ не о той повреж-
денной мукѣ, кошорая должна произой-
ти изъ неспѣлыхъ, зеленыхъ и на по-
лѣ не довольно высохнувшихъ зеренъ, или
хотя выпѣвшихъ, но въ дождливую по-
году мокрыми въ гумно свезенныхъ; или
изъ таковыхъ зеренъ, кои въ жишницѣ
лежали толстымъ ворохомъ, и не были
по надлежащему вороцаемы, а отъ того
разгорячились и заплхлыми учинились; изъ
каковыхъ всѣхъ поврежденная мука вы-
ходитъ: но о таковой мукѣ, кошорая
бывъ смолона изъ здоровыхъ зеренъ, но
послѣ въ домашнемъ содержаніи испор-
тилась.

Когда запасную муку, какъ-то въ
большихъ Хозяйствахъ обыкновенно про-
исходитъ, набиваютъ въ лари и бочки,
ссыдаешся она большими глыбами, совер-

шенно учиняется затхлою, а современѣ зеленоватою, изѣ таковой невкусный и притомѣ самый нездоровый хлѣбѣ выпекается; хлѣбѣ кромѣ пропивнаго вкуса, зловоніе вѣ себѣ содержащій.

Кѣ отвращенію сего порока должно муку, привезенную сѣ мѣльницы, вѣ сараѣ, куда воздухѣ и солнце доспиганѣ могутѣ, разсыпанѣ шонкимѣ слоемѣ, почасту переворачиватѣ, разбиватѣ вѣ ней всѣ комки, и таковымѣ образомѣ совершенно высушитѣ. Еще лучше можно доспигнуть сего намѣренія, когда муку просѣятѣ, всѣ комки, вѣ ситѣ остающіеся, ссыпанѣ особливо, оныя переколочѣ или размятѣ, и муку, вѣ сихѣ комкахѣ бывшую, также гораздо высушитѣ; таковымѣ образомѣ поступающѣ вѣ благоустроенныхѣ магазинахѣ, поелику часное ворочаніе и пересыпаніе немолодой ржи, многого убытка и присмотра требуетѣ, и совсѣмѣ тѣмѣ заведенію хлѣбныхѣ червей и затхлости едваль препятствуетѣ, или совсѣмѣ не пособляетѣ: вѣ таковыхѣ магазинахѣ муку просѣянную и совершенно высушенную набиваютѣ вѣ бочки, дно у бочекѣ искуснымѣ бочарамѣ велятѣ нагонятѣ плотно, а таковымѣ образомѣ многіе годы сберегаютѣ вѣ невредности. Сему самому лучшему производству должно подражатѣ вѣ домоводствахѣ, дабы во всякое время имѣтѣ здоровый и вкусный хлѣбѣ. Полезно сѣе поступаніе вѣ Хозяйствахѣ

схвахъ съ мукою во время дешевизны на хлѣбѣ, когда на оный мало расходу; снабдишь чрезъ это себя и другихъ къ дороговизнѣ, или на случай хлѣбнаго неурожая. Можно много бочекъ съ мукою въ амбарѣ одну на другую складывать, въ бочку много умѣстившись хорошо высушенной и потомъ довольно высушенной муки; въ ней мука оспанеется совершенно добротна; ошкупоривъ бочку, муку принуждено будетъ разрубать кусками и распалкивать.

Какъ же нездоровую муку поправить и сообщить оной опять пріятность вкуса, тому научаетъ Г. Цюкертъ слѣдующимъ образомъ: сусло можетъ въ особенности поврежденную заплхлую и въ половину согнившую муку поправить такъ, что можно будетъ изъ ней печь здоровой хлѣбѣ. На этоѣ концѣ Г. К. Э. Розеновъ въ 68 штикѣ Гановернскаго Магазина 1772 года сообщилъ слѣдующій опытъ: взявъ именно на полосмины муки при шпофа сладкаго сусла, которое перьвое спекается при запираніи на пиво; это сусло при безпреспанномъ мѣшаніи деревянною лопаткою уварить до густоты сыропу или пашаки, и либо шопчасъ употреблять, или беречь въ прокъ въ стеклянной и муравленой посудѣ, содержавъ въ прохладномъ мѣстѣ; остынувъ, дѣлается оное такъ густо, что надобно будетъ оное растягивать. Когда обыкновеннымъ обра-

зомъ на хлѣбы поспавленная квашня такъ
взойдетъ, что надобно будетъ оную пере-
пекашь въ хлѣбы, тогда въ мѣшеніе тѣ-
ста подлить сего увареннаго сусла; во-
время валянія начнетъ тѣсто сильно бро-
дись и растекашья; почему должно под-
бавлять въ него сколько муки, сколько
густота тѣста потребуетъ; во время сего
броженія выьетъ изъ себя тѣсто все
запхлое гнилое и плѣсневое вещество.
(Это выбиваніе не должно разумѣть такъ,
чтобы происходило оное подобно тому,
какъ дрожжи въ пивѣ нечистоту отдѣляя,
взбивающъ наверхъ, или на дно осаживающъ;
собственно значить сіе то, что
первый запхлый вкусъ муки прибавокъ су-
сла заглушаетъ, или меньше ощушитель-
нымъ учиняетъ, почему это дѣйствіе мо-
жно назвать только довольнымъ поправле-
ніемъ испорченной муки). Когда тѣсто
постоитъ четверть или даже около полу-
часа и перебродитъ, перемять оное со-
вершенно и повалять въ хлѣбы. Сусло
уваривать лучше въ мешаллической посу-
дѣ; при вымѣшиваніи варящагося сусла
должно наблюдать, чтобъ не подмѣша-
лось въ него скипѣвшихся и пригорѣлыхъ
частицъ. Чѣмъ меньше увареннаго сусла
въ тѣсто будетъ подбавлено, тѣмъ до-
лѣе должно дать оному бродить, пока
печеніе онаго совѣмъ не оспановитъ. Въ
тѣхъ мѣстахъ, гдѣ варятъ самое горькое
пиво по совѣшу Сочинителя крайне ну-
жно,

жно, чтобъ опнимать сусла пошребное число прежде положенія въ приголовокъ хмѣля или инаго горечь пиву доставляющаго вещества, а въ прошивномъ случаѣ вкусъ хлѣба отъ шого постраждетъ. Поелику всѣ кислоты составляютъ преимущественное поправишельное средство поврежденія и гнилости, то легко можно себѣ представивъ, что сусло, бывъ собственно клѣвашый или сладко-кисловашый ошваръ, зашхлыя или гниловашыя часны муки поправляетъ, приводя оныя во вторичное броженіе; почему Сочинишель можетъ быть правъ, что такового же дѣйствія и отъ другихъ вегетабилическихъ сладковашыхъ кислотей ожидать можно. Онъ думаетъ по сему, что въ мѣстахъ, гдѣ родится виноградъ, можно таковой опытъ сдѣлать густоувареннымъ мозгомъ или винограднымъ сокомъ. Можно же это по его чаянію извѣдать водою, въ кошорой къ пригошвленію сидра варены древесныя плоды, когда сію написанную воду уварить до густоты. (Изъ вареной моркови получаеый и послѣ въ густоту сиропа уваренной сокъ можетъ произвести то же). Опытъ подбавленія въ шѣсто сусла былъ надъ зашхлою и негодною мукою произведенъ, и пришомъ изъ шого же шѣста прежде положенія въ него сусла испеченъ особый хлѣбъ въ шой же печи; сколько первыя хлѣбы вышли хороши, сшолько послѣдній плохъ. —

11) Нездоровый хлѣбъ изъ муки, посторонними подмѣсями испорченной.

За самую опаснѣйшую порчу муки считать должно, когда въ нее положено будетъ мѣлу, угашенной извести, жженныхъ костей или квасцовъ на шотъ конецъ, чтобъ выпекаемой изъ нее хлѣбъ вышелъ бѣлѣе; поелику подмѣси сѣи опчаспи вяжутъ, часшью же запыкаютъ, то и составляютъ шаковый хлѣбъ оправу. Жестокій запоръ чрева, тугость живота, сухоща, испощаніе и многія иныя неисцѣлимыя болѣзни суть ближайшія отъ сего слѣдствія.

Въ Лондонѣ имѣютъ худую муку и худую воду, почему всегда въ муку мѣсивъ хлѣбы, кладутъ квасцы. Англинскіе врачи о вредности квасцовъ не одинакаго мнѣнія, но многіе изъ нихъ обыкновенныя въ Лондонѣ болѣзни выводятъ единственно отъ сего поврежденія хлѣбовъ, и ушверждаютъ, что квасцы даже въ маломъ количествѣ у дѣшей и взрослыхъ запоръ внутреннихъ сосудовъ производятъ.

Кто печетъ хлѣбы для себя и собственнаго своего дома, едва ли возьметъ прибѣжище къ сему крайне опасному поправительному худой муки средству. Скорѣе произойдетъ сѣе у насъ отъ корыстолюбивыхъ и безсовѣстныхъ хлѣбниковъ; но есть способъ открыть шаковые обманы. Докторъ Унцеръ обнародовалъ по сему опытъ Англинскаго Доктора Манин-

гса въ 180 Stufe: des Arztes должно именно срѣзать корку съ хлѣба и положить къ сторонѣ, мякишъ напротивъ изрѣзавъ въ тонкіе ломши, крупно скрошить, и съ многимъ числомъ воды положить въ стеклянную двоительную колбу, которую не взбалтывая, поставишь въ горячій песокъ и дашь стоять сушки въ умѣренной теплотѣ; въ это время мякишъ совсѣмъ размякнетъ, и посстороннія подмѣси отъ него отдѣляясь, квасцы распустятся въ водѣ, и можно оныя либо алкалическими солями осадить, или изгнаніемъ воды на огнѣ парами превратить въ хрустали. Ялапной корень (ибо и оной иногда въ хлѣбѣ мѣшающъ) всплываетъ на поверхность въ образѣ нечистой шины; прочія подмѣси: какъ-то мѣлъ, алебастръ (гипсъ), зола, осѣдающъ на дно посредствомъ собственной своей тяжести, гдѣ и оказывающъ по слитіи воды съ мякишемъ шпихимъ наклономъ сосуда. Можно употребить и другой способъ: изрѣзавъ мякишъ хлѣбной въ малые ломшики, налишь многимъ количествомъ воды, и поставишь въ большомъ глиняномъ блюдѣ на самой слабой огонь, и дашь посидѣть нѣсколько времени; когда пошомъ хлѣбъ съ водою испорожно слить, окажутся зола изъ костей, мѣлъ и тому подобное на днѣ блюда, а квасцы объявятся, когда сливаю воду до суха на огнѣ вываришь. — Поелику послѣдній способъ,

собѣ всякому легче произвестъ, нежели двоеніе въ колбу, по кажешся мнѣ, что оной бывъ обнаругованъ, можешъ безсовѣстныхъ хлѣбниковъ удержатъ страхомъ наказанія послѣ таковаго открытія ихъ подлога; ибо кто знаетъ, что обманъ легко и скоро открытъ можно, по томъ скорѣе отъ онаго оштанешъ, нежели надѣясь, что оный останется въ тайнѣ и неоткрытъ.

12) Въ дороговизну въ муку подмѣшиваемая горная мука составляетъ хлѣбъ нездоровой.

Въ послѣднее голодное время мѣшали муку съ вещами ошчаси добрыми или меньше невредными, частью же со вредными; между послѣдними находилась не подалеку отсюда сысканная такъ называемая земляная мука, отъ Минералоговъ же горная мука, или лунное молоко, и минеральная мука, Farina fossilis, Agaricus mineralis, Lac lunae, (хотя названія сіи не одну вещь означающъ), называющаяся. Это мѣлкая и тончайшая бѣлая земля, которую мѣстами находятъ въ пещерахъ и расщелинахъ, или и на самую поверхность земли выступающую. Простолудины считали оную за счастіе и помощь къ подмѣшиванію въ обыкновенную муку. Какъ скоро я объ этомъ свѣдалъ, велѣлъ я принести себѣ кусокъ спеченнаго съ оною хлѣба, но нашелъ оной на рукѣ столько тяжелъ, что съ перваго взгляду счелъ его за самую неудобоваримую же-

луд-

лудкомъ пищу. Въ слѣдствіе произведен-
ныхъ опытовъ горная мука составляетъ
известную землю, потому что съ кисло-
тами приходишь она въ воспіиіе. Я
не отважился отвѣдать присланнаго мнѣ
на опытъ куска хлѣба, хотя нѣкоторые
и увѣряли меня, что люди ѣли эшомъ
хлѣбъ безвредно. Въ *Новомъ Зрѣлищѣ*
Природы сказано объ эшомъ, что *Крон-*
стедъ въ Минералогіи своей стр. 13 гор-
ную муку считаетъ за сплывшійся изъ
разсыпавшихся известныхъ камней илѣ,
и что она по смятїи въ комы очень
удобно перегораешъ въ известъ. Несмы-
сленные, говоритъ онъ далѣе, сочли сію
известную землю за муку, пекли хлѣбы
и ѣли, но къ великой опасности здоровья
и жизни.

Брикманнъ повѣствуетъ, что въ
1719 и 1733 годахъ въ Виштенбергѣ ѣли
хлѣбъ изъ мучняной земли, добываемой
изъ опшстоящей не подалеку такъ назы-
ваемой мучняной горы, что таковой хлѣбъ
присланъ къ нему былъ отъ Профессора
Фатера, и что оной былъ какъ бы гли-
няной видомъ. *Стефанъ Бланкардъ* увѣ-
домляетъ, что обыватели окрестностей
Мускау въ Лаузицѣ во время тридцати-
лѣтней войны нѣкоторое время пила-
лись хлѣбомъ, изъ мергельной земли пе-
ченымъ. Также *Микрелій* повѣствуетъ,
что близъ Каминя въ Помераніи въ 1629
году во время великаго голода изъ мяг-
кой

кой известной земли пекли хлѣбы и ѣли. Равнымъ образомъ въ Ангальтцербснѣ въ 1720 году изъ горы, содержащей мягкѣй бѣлый мергель, брали оной въ печеніе хлѣбовъ, умалчивая о другихъ многихъ примѣрахъ изъ Исторіи. Д. Цюкертъ заключаетъ объ этомъ, что сего рѣшить не можемъ, можемъ ли съ обыкновенною мукою смѣшанная горная мука чрезъ вымѣшиваніе съ водою и кислымъ тѣстомъ и происходящимъ при томъ броженіемъ еще болѣе утончена и перемѣнена быть, а чрезъ то учиниться удобно распускающеюся такъ, чтобъ могла проходитьъ шончайшими молочными сосудцами желудка и кишокъ въ кровь.

По мнѣнію моему должно совершенно согласишься съ заключеніемъ *Новаго Зрѣлища Природы*, ибо я слышалъ, что въ послѣдній неурожай въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ ѣли хлѣбъ съ горною мукою, было больше болѣзней и погребеній, нежели въ другихъ мѣстахъ, гдѣ такового хлѣба не ѣли.

13) Случайное ядозаражаніе хлѣба.

Одно знакомое мнѣ семейство имѣло подъ очагомъ въ поварнѣ малую печь, въ которой пекло хлѣбы про свой расходъ. Старая негодная ко употребленію коляска для употребленія съ нее желѣза была разломана, и зеленою краскою бывшія колеса ея изрублены къ нащипленію хлѣбной печки. Дѣвка, шопившая печь, почув-

СПВО-

спивовала при семъ великую пошноту и головную боль, и осшавила присмотрѣ за печью другой дѣвкѣ, съ копорою то же самое случилось. Выпеченный пошомъ хлѣбъ произвелъ въ послѣдствѣ въ ѣвшихъ оной великую пошноту и рвошу, кошорая Хозяйина пошчасъ въ гробъ повергла.

Д. Манеттій повѣствуетъ въ сочиненіи своемъ на Нѣмецкомъ языкѣ о различныхъ родахъ хлѣбныхъ зеренъ и хлѣбѣ; подобное же происшествіе а именно, говоритъ онъ, въ Венецкихъ Медицинскихъ извѣстіяхъ 1762 года въ No 2 находится, что въ Парижѣ чистой и негорячій хлѣбъ, неимѣвшій никакого вообразимаго порока, разныхъ ѣвшихъ оный людей отправилъ и умершвилъ; ибо печенъ былъ въ печи, исполенной дровами изъ опадшаго садоваго рѣшетника, выкрашеннаго гипсомъ и бѣлилами; въ этомъ случаѣ возшедшіе свинцовые пары вникли въ хлѣбъ и оной заразили. Надобно думать, что зеленою свѣтлою краскою изъ яри выкрашенныя шѣ колеса были мазаны съ бѣлилами; ибо въ свѣтлозеленую краску обыкновенно подмѣшиваютъ бѣлила, и оными ярь разводятъ. Сверхъ того о самой яри мѣдянки извѣстно, что всякое выкрашенное ею дерево, когда употреблено бывало на очагъ въ поварнѣ или къ топленію печей, здоровью человѣческому очень вредило. Каждая Хозяйка должна брать примѣръ съ двухъ сихъ плачевныхъ

Часть VIII. Отдѣл. 2. Д при-

примѣровъ и впередъ всякое старое крашеное дерево изъ поварни и хлѣбныхъ печей отпрѣшишь.

14) *Смѣшеніе обыкновенной муки для хлѣбовъ съ разными растѣніями.*

Не въ одни шокмо голодныя времена случается, что въ обыкновенную хлѣбную муку или ржаную мѣшаютъ съ разными растѣніями опчаси ко умноженію количества, частью же, чтобъ испорченную муку поправишь.

Ячменная мука, вмѣшенная во ржаную муку, даетъ вкусной и здоровой хлѣбъ; только не должно ячменной муки класъ много, для того что впрочемъ хлѣбъ будетъ прѣсноваѣ, и въ споловомъ употребленіи очень крошится. Сверхъ того излишняя подмѣсъ ячменной муки производитъ и то дѣйствіе, что хлѣбъ таковой въ лѣтнее время скорѣе плѣсневѣетъ. Настоящій размѣръ на двѣ доли ржаной муки класъ одну долю ячменной; а еще и лучше когда показанную долю ячменной муки еще поубавишь, и шакъ, чтобъ она четвертую долю составляла. Тѣсто при вымѣшиваніи должно гораздо перерабатывать, и нѣсколько больше брать кислаго тѣста изъ квашни, нежели мѣсивъ изъ одной ржаной муки, чтобъ хлѣбъ не вышелъ вкусомъ прѣсноваѣ. Однакожъ въ деревенскихъ домоводствахъ не рѣдко подмѣсъ ячменной муки ко ржаной тогда находятъ способною, естли въ мочливые

годы рожѣ очень проросшѣ, и потому изъ одной ея мука въ шѣстѣ не хорошо всходитѣ, и хлѣбѣ легко можетѣ вышши закаловаѣ. Можно же ржаную муку безопасно съ ячменной перепекаѣ, когда въ которомѣ году во ржи много было спорыньи; въ каковомѣ случаѣ должно класѣ шретью долю ячменной муки во ржаную засоренную спорыньею; хороше же и тогда ячменную муку мѣшаѣ, когда нужно поправитѣ зашхлую или ошѣ худаго присмотра поврежденную ржаную муку. Чшо жѣ касается до зашхлости муки вообще, должно вѣдаѣ, что никакая мука сему пороку не бываѣтѣ столько подвержена, какѣ ячменная, почему должно оную гораздо высушитѣ прежде набивантѣ въ лари. Если ли сѣ будетѣ упущено, получаетѣ мука сѣя кромѣ зашхлости очень примѣтный торькій вкусѣ; изъ чего не лзя получитѣ здороваго хлѣба даже въ смѣшеніи со ржаною мукою.

Овсяная мука и въ изобильныхѣ мѣстахѣ мѣшается со ржаною, и кромѣ неурожая; происходитѣ же это обыкновенно только въ гористыхѣ мѣстахѣ, гдѣ по недоспаѣ во ржи должно бываѣтѣ хлѣбы печь изъ овсяной муки. Овсяной хлѣбѣ легокѣ и здоровѣ; но въ насыщеніи людей, много работающихѣ, далеко не можетѣ равняться съ обыкновеннымѣ ржанымѣ хлѣбомѣ.

Горохъ иногда подмѣшиваютъ во ржаную муку, и хлѣбъ изъ сего въ печеніи выходитъ очень хорошъ, шолько гороху въ него подкладывать должно не много; оныя удаются иногда опмѣнно хороши и дешевы, почему счишаютъ поступанъ Хозяйсшвенно, мѣшая горохъ ко ржи. Лучшій размѣръ не больше осьмой доли молошь гороху съ рожью, а впрочемъ хлѣбъ можешъ получишь онъ того нѣсколько ярый вкусъ. Хлѣбъ съ гороховою подмѣсью даетъ доброе питаніе людямъ, многое движеніе имѣющимъ. Съ подмѣсью сочевицы равное обспоятельство.

Горошекъ иногда также мѣшаютъ и мѣлютъ съ рожью; но оная получаетъ онъ него не шокмо несносно ярый вкусъ, но и дѣлаясь шяжела, въ хлѣбахъ не всходитъ, почему подмѣсъ сію не должно счишанъ въ числѣ невинныхъ; онъ же свержъ того имѣетъ свойство приключашъ запоръ. Суровый вкусъ хлѣба съ подмѣсью горошку не допускаетъ, чшобъ и голодной человѣкъ могъ сѣсть онаго сполько, сколько чистаго ржанаго хлѣба; а попому, когда нѣкоторые господа пекутъ шаковой хлѣбъ для своихъ служителей и поденщиковъ даже въ урожайные годы, сего похвадитъ не можно. Еще худое слѣдствіе онъ горошковаго хлѣба то, что употребляющіе оный вскорѣ получаютъ зловонное дыханіе, надмѣніе чрева и рытошу. Съ подмѣсью въ рожъ конскихъ бобовъ,

бобѣ, кои составляютъ опродіе мѣлкихъ бобовъ, равное обшпояшельство.

Картофели также кромѣ неурожайныхъ годовъ по извѣстному производству подмѣшиваютъ въ хлѣбное тѣсто. Сказано уже въ шестомъ правилѣ, что вообще отъ картофелей и ихъ питательной силы важнаго въ сытности обѣщать себѣ не можно. Дѣйствіе подмѣшиванія картофелей въ хлѣбное тѣсто съ великими околичносѣми, и для того лучше варить оныя просто и подавать въ числѣ кушанья, паче же всего въ разсужденіи спола служняго; ибо въ основаніи все равно сваренные особливо картофели вѣсть съ обыкновеннымъ хлѣбомъ и такъ употреблять къ насыщенію желудка.

Тыквы также въ нѣкоторыхъ мѣстахъ мѣшаютъ въ хлѣбное тѣсто. Мясо сего плода обыкновеннымъ образомъ развариваютъ въ кисель, и мѣсятъ соржаную мукою; получается изъ того легкій, пышный и ноздреватый хлѣбъ преизряднаго вкуса. Тыква, сама по себѣ въ поправѣ сваренная, имѣетъ надмѣвающую силу, но въ хлѣбѣ того не оказывается. Я не знаю плода, подмѣсю котораго можно было лучше поправить поврежденную муку, какъ сего. Тыквы въ жаркое лѣто по состоянію пошвы земной урожаются довольно, и могутъ тогда по причинѣ малаго на нихъ расхода безъ вреда здоровью употребляемы бытъ въ хлѣбы; но

должно избиратьъ къ сему крупныя и самыя спѣлыя шыквы: ибо неспѣлыя и несладкія удобны только свиньямъ, а не человѣкамъ, и въ послѣднемъ соспоянїи не могутъ составлять здоровой пищи даже въ смѣси съ лучшею мукою. Скоп-
лїи упоминаешь, что испытывалъ онъ печь изъ шыквъ хлѣбы: онъ взялъ часть шыковнаго мяса и двѣ части пшенишной муки, сдѣлалъ изъ дрожжей съ эшимъ опару и получилъ желшовашой очень вкусной хлѣбъ.

Бѣлую рѣпу сваривъ, мѣшавшъ въ хлѣбное шѣсто и пекутъ; это происходило большею частью въ недавно бывший недородъ: я тогда нашелъ этотъ хлѣбъ на столѣ одного земледѣльца и оный опробовывалъ; рѣпной вкусъ въ немъ былъ очень явенъ, даже и запахъ. Безъ великой нужды, когда рѣпы положено будетъ много, хлѣбъ таковой вкуснымъ не покажется. Я считаю рѣпу невинною подмѣсю въ хлѣбахъ, когда будетъ размѣръ наблюдать.

Желуди въ голодное время также мѣлютъ, и съ обыкновенною мукою мѣшая, пекутъ въ хлѣбы; но какъ желуди дѣлаютъ великой запоръ, то хлѣбъ съ ними должно объявить совершенно нездоровымъ. Кто же хочетъ составить изъ нихъ здоровую пищу, должно желуди вылушивъ, положить въ холодную воду, полчаса оную сливая, перемѣнявъ свѣжую,

и шѣмъ ихъ выщелочивъ, засушить послѣ въ хлѣбной печи; таковымъ образомъ приготавливаютъ ихъ ко употребленію вмѣсто кофе (*).

Корни собачины или повоя травы въ послѣднюю дороговизну также мѣшали въ хлѣбы; оныя высушивъ, должно ошѣ песку и земли хорошо очистишь, мѣлко скрошишь и тогда молошь. *Линней* одобряетъ корни сїи ко употребленію въ хлѣбы. Не много шому лѣтъ прошло, какъ я бѣлъ-шаковой хлѣбъ у одного моего прїятеля, который называлъ онъ *здоровымъ хлѣбомъ*. Можно удержатъ при немъ это названіе, ибо собачина или правной корень признанъ за вѣрное лекарство; хлѣбъ изъ него столько прїятенъ вкусомъ, что можешь и кромѣ неурожая бытъ на столѣ господскомъ, а особливо въ намѣреніи здороваго хлѣба.

Множайшія иныя подмѣси въ хлѣбъ, изобрѣшенныя нуждою ко утоленію голода, я пропускаю; можно обѣ оныхъ вообще заключать потому, какъ подмѣсь счищать удобно, сильно ли, худо ли пишающею,

Д 4

(*) Кофе эшопъ по недавно напечатанной на рускомъ языкѣ книжкѣ вошелъ въ славу; я оный пилъ и нащелъ, что оный вкуснѣ всѣхъ поддѣльныхъ; но знакомые мои, хотѣвшіе оный по предписанію обратитъ въ лекарство, отъ ежедневнаго употребленія получили исправный запоръ. Извѣстно впрочемъ, полезны ли запоры въ какой-нибудь болѣзни.

ющею, здоровою или нездоровою, и явно вредною. Какимъ же образомъ пригошвляшь шѣсно для хлѣбовъ и поснупать въ печеніи оныхъ, чѣшобъ имѣшь прямо здоровый и вкусный хлѣбъ, о томъ въ слѣдствіи сего Сочиненія въ особливои главѣ обшпоишельно предложено будетъ.

15) Должно привыкать ѣсть какъ легкія, такъ тяжело варимыя пиши, не придерживаясь къ тому или иному роду единственно и не привыкая.

Сколько хорошо по четвертому правилу ѣсть мѣшая мясныя пиши съ состоящими изъ распѣній, столько же не полезно придерживаясь къ пищамъ единственно только легкимъ и не избѣгая тяжелыхъ, и ѣсть единственно одинъ только изъ двухъ сихъ родовъ пиши. Само по себѣ разумѣется, что болѣзни и предписанія нашихъ врачей не запрещаютъ намъ воздерживаться отъ шяжеловаримыхъ пищъ навсегда или на время.

Легко варимыя желудкомъ пиши шѣ, къ раздѣленію, распушенію и превращенію коихъ въ пишательную гущу желудокъ не употребляетъ шруда, а пошому сильнымъ движеніемъ спомоществовать въ томъ ему нѣтъ нужды; почему оныя либо мягкія и сочныя, или мягкія и удобно распирающіяся.

И такъ къ сему роду пищъ надлежатъ мяса молодыхъ четвероногихъ животныхъ, и шѣхъ, кои изъ нихъ средняго возраста. Дикія и дворныя пиши, не имѣю.

имѣющія твердаго мяса, каковы: фазаны, рябцы, дрозды, кулики, жаворонки и еще дробнѣйшія пшички, коихъ по окончаніи вывода молодыхъ ловяишь на пшичій клѣи и шайниками. Между дворными птицами имѣюишь удобоваримое въ желудкѣ мясо молодыхъ индѣйки, цыплята, также каплуны, когда жирны и неспары, также взрослые куры въ равныхъ обспоятельсствахъ, и молодые голуби. Яйца, въ смяшку сваренныя и свѣжія, къ сему же надлежаишь. Изъ рыбъ счищаютъ дѣшники легко варимую пищу тѣхъ, кои имѣюишь сухое, дробное или мягкое и сочное шѣло, каковы форели, малыя щуки, караси, налимы, уклѣйка, пискари, окуни, ерши, плотва, мурены и малыя раки. Легковаримыя пищи изъ царства расцѣпнѣи тѣ, кои мягки и сочны, а особливо мягко сваренныя корни, какъ-то сахарныя, пепрушечныя, морковь, свекла, бѣлая свекла, скорсонера, овсяное коренье и спаржа. Изъ поваренныхъ шравъ слѣдующія: мягкая красная капуста, Савойская и цвѣшная капуста, шпинатъ, щавель, зеленой горохъ и фазоли молодые. Легко варимыя желудкомъ мучныя пищи: пеклеванный хлѣбъ, сухари, бисквиты, миндальныя пирожныя, въ кои употребляютъ мягко столченой миндаль. Изъ сырыхъ овощей за легкія можно считать: вишни, землянику, чернику, смородину, малину, ежевику, также груши, имѣющія

Д 5

шаво-

тающее во рпу тѣло, или кои пакъ во рпу разжевываются, что кромѣ соку ничего не останется; къ сему надлежатъ бергамоты, бѣлое и сѣрое масло называемые, виргулезы, длинные зеленые, и тому подобные. Всякій вареный свѣжій овощъ, также сушенныя сливы, можно считать за легко варимую пищу. Цюкертъ говоритъ о нихъ: многія изъ вышеназванныхъ пищъ, особливо же корни и овощи содержатъ въ своихъ рухлыхъ промежкахъ много воздуха, который въ желудкѣ освобождаясь, можетъ нанести ошягощеніе; однакожъ не должно сихъ пищъ пощому считать тяжело варимыми, что онѣ производятъ надмѣніе чрева; во многихъ болѣзняхъ помысливъ объ этомъ полезно. Чѣмъ слабѣе желудокъ и кишки, тѣмъ больше воздуха изъ сваренной пищи освобождается, и тѣмъ больше больной терпитъ ошягощенія; почему выздоравливающіе, коихъ желудокъ не получилъ еще прежней крѣпости, или въ продолженіи болѣзни ослабили оный многимъ пищемъ и тонкими влажными пищаами, стараются вкушать легкія и лучшія пиши, но со всею воздержностію не рѣдко страшнымъ припадкамъ подвергаются, кои не отъ инаго чего, какъ отъ надмѣнія чрева происходятъ; по сему въ это время въ выборѣ пиши не должно дѣлать ошибки, но посредствомъ умѣреннаго изгоняннія вѣтровъ, исподовольнымъ

нымъ укрѣпленіемъ кишокъ и чрезъ искусное приготовленіе пищи больному облегченіе доставивъ спарашься надлежитъ.

Тяжело-варимыя желудкомъ пищи не шокмо шѣ, кои безсочны, сухи, жестки и шверды, но также и шѣ, которыя хотя сами по себѣ и рухлы, но содержатъ вязкую, грубую и густую мокроту. Называютъ ихъ *суровыми и прочными пища-ми* пошому, что онѣ сышны, и какъ пребываютъ должайшаго времени къ своему сваренію, а пошому должны пробывашъ въ желудкѣ долѣе легкихъ пищъ, то и работающихъ защищаютъ отъ скорого проглатанія. Происходитъ сіе также отъ пищъ, густую и шугую мокротливостъ въ себѣ содержащихъ, коихъ слабой желудокъ скоро одолѣтъ и переработать не можетъ. По сему къ тяжело-варимымъ пищамъ надлежатъ изъ царства жившныхъ, однакожъ однѣ другихъ больше, дикіе быки, буйволы, лоси, свиньи, бараны, козы, серны, морскія свиньи, глухіе шешерева, скворцы, дятлы, воробьи, гуси, утки, лебеди, павлины, журавли, раковины, улитки, морскіе раки, густо сваренныя яйца, старой сыръ, копченое и соленое мясо. Изъ *рыбъ* неудобоваримы всѣ шѣ, у которыхъ шѣло шучное и мокротливое, какъ-то угри, сомы, бѣлыя рыбицы и всѣ крупныя рыбы, паче же всего копченыя или въ разсолѣ, каковы лососи, сельди, миноги, треска, и шому подобныя.

Изъ

Изъ царства растѣній состоятъ въ классѣ тяжело-варимыхъ плошныя, тяжелые, булависыя корни, каковы картофели, земляныя орѣхи, земляныя кашпаны, всѣ стручковые плоды вообще, какъ-то горохи, бобы, сочевица, горошекъ и проч. мучняныя пищи, трюфели, грибы, сморчки и проч. Въ разсужденіи сихъ тяжелыхъ пищъ дѣло состоитъ лишь въ томъ, чѣмъ желудокъ ихъ хорошо переварилъ, въ прошивномъ случаѣ возбуждаѣ онъ шощношу, недоспашокъ алча, давленіе въ желудкѣ, лихорадку желудочную и засореніе крови густыми мокротами. Рабошащему пищи шаковыя не вредятъ, не имѣющимъ же шаковаго движенія, пищъ сихъ должно вкушатъ съ умѣренностію, шо не получаютъ они и не скажутъ, на желудкѣ какъ камень, каковымъ образомъ жалуются шунеядцы и слабыя послѣ пищи неудобоваримой. Съ умѣренностію и порядкомъ вкушеніе сихъ пищъ, а при томъ съ перемѣною пищъ легковаримыхъ, всегда будетъ наше шѣло, хотя бы оное и не къ крѣпкимъ сложеніямъ надлежало, пишатъ и содержатъ самымъ лучшимъ образомъ. Здѣсь долженъ я включить мнѣніе часто поминаемаго *Д. Цюкерта* о полезной и нашему алчу соразмѣрной перемѣнѣ легкихъ и тяжелыхъ пищъ во всемъ онаго просіранствѣ. Легко понятъ, говоритъ онъ, что легкія и мягкія пищи способнѣе для нѣжныхъ, слабыхъ и шаковаго

ваго рода особѣ, кои ведутъ сидячій родъ жизни и мало работающъ, такъ какъ швердыя, тяжелыя и суровыя пищи для крѣпкихъ и рабочихъ людей. Между шѣмъ здоровому человѣку къ сохраненію своего здоровья очень совѣтую, чѣмъ онъ не привыкалъ слишкомъ къ одному роду пищи со исключеніемъ другихъ. Хотябъ кто имѣлъ нѣжное шѣла устройство и слабое сложеніе: хорошо однако, чѣмъ иногда употреблялъ суровыя и тяжелыя пищи, а съ оными благоразумно перемѣнялъ пищи легкія. Тѣ пищи хотя слабому желудку варить и тяжело, но для сего избѣгать ихъ не должно, но только меньше оныхъ свѣдать, нежели какъ люди крѣпкаго сложенія: тогда можно себя удерживать въ множайшихъ силахъ, нежели содержа въ себя шолько на мягкой пищѣ, которая въ послѣдствіи еще болѣе ослабляетъ и человека къ тяжелой работѣ совсѣмъ не способнымъ учиняетъ. Французъ и Итальянецъ съ своими супами, салатами и рагу въ прочности шѣла и способности къ безпресшаннымъ работамъ далеко должны успунить Померанцу и Вестфальцу, привыкшимъ съ молодости къ копченому мясу и суровому хлѣбу. По сему видимъ мы, что въ городахъ знашныя на мягкой пищѣ воспитанные люди бывають шолько нѣжны, чувствительны и къ шруднымъ работамъ совсѣмъ неспособны; напрошивъ на грубой пищѣ воспитанные гра-

граждане меньше подвержены болѣзнямъ, и сильныхъ движеній съ тяжелыми работами не ужасаются. Опытность научаетъ насъ далѣе, что люди, въ мягкихъ и полносочныхъ пищахъ любимое свое кушанье составляющіе, бывають не токмо полнокровны и получаютъ пухлое тѣло, но и чрево имѣють мало отверзто, и даже часто запорами спраждуть; ибо пища сіи ославляя сами по себѣ мало нечисти, а при томъ не довольно переваренной, чтобы давленіемъ своимъ могли понудить кишки къ испражненію. Почему сія нечисть осмѣется долѣе въ кишкахъ лежащею, совершенно въ оныхъ поршится и составляетъ гнилое вещество, которое мало помалу въ кровь вступаетъ и къ многимъ болѣзнямъ подаетъ причину. И такъ здоровому человѣку должно то Диетическое правило довольно наблюдать: что ему полезно въ выборѣ пищъ избрѣсть перемѣну между сильно и слабо питающими, легко и тяжело варимыми желудкомъ, швердыми и мягкими пищами; таковымъ образомъ пойдетъ онъ тѣмъ среднимъ путемъ, которымъ избѣгнетъ вреда, неминуемо произойши имѣющаго отъ вкушенія непрестаннаго одного рода пища. Онъ долженъ ѣсть иногда похлебки, мягкое мясо, молочныя пища, яйца въ смятку и бѣлый хлѣбъ, иногда хлѣбъ рѣшетной, спручковые плоды, капусту и копченое мясо. Съ таковымъ перемеж-
нымъ

нымъ выборомъ при неминуемыхъ случаяхъ, гдѣ онъ принужденъ будетъ ѣсть что поставлено, а не то, чего бы онъ хотѣлъ, учинишя онъ привыченъ ко всякимъ пищамъ; онъ не потерпитъ осягощенія слѣдующаго по вкушеніи пищи, къ которымъ не привыченъ. —

16) Въ перемѣнѣхъ пищи, легко варимыхъ желудкомъ съ тяжелыми, не должно однако ѣсть пищи, *друзѣ другу противныхъ.*

Уже въ первомъ Отдѣленіи первой Части Хозяйки въ Діетическихкихъ правилахъ для стола служняго показано о согласіи между собою пищи. Предшешее правило о перемѣнѣхъ пищи по мѣрѣ того, легко или тяжело оныя варимы, слабо или сильно питательны, не должно насъ къ тому приводить, чтобъ за однимъ столомъ ѣсть пищи, между собою несогласныя и причиняющія чреву надмѣніе, боль, рвѣзъ и поносъ; сколько не полезно это за столомъ служнымъ, тѣмъ паче не извинительно въ столѣ господскомъ. Д. Цюкерт Медицинская столовая книга на Нѣмецкомъ языкѣ говоритъ объ этомъ такъ: Когда ѣсть за столомъ разныя между собою противныя пищи, произойдетъ въ желудкѣ особенное возмущеніе, много беспокойства приключающее, и не можетъ составлено быть ни изъ чего столько между собою единообразнаго питательнаго соку, какъ изъ простыхъ пищи. Коренья, поваренные и молочныя пищи, молоко и

ка-

капуста, или овощъ, или пиво, или инныя кислыя вещи, капуста и пиво, корни и овощъ, мучняныя пищи и сладкія вещи; всѣ эшо вещи оипнюдѣ между собою несогласныя, приключаютѣ надмѣнѣ, боль живошную, рѣзѣ и поносѣ. Ипохондрическія, слабыя и шакковыя особы, кои подвержены живошной боли, ошѣзжаютѣ обыкновенно съ пировѣ и обѣдовѣ знашныхъ особѣ въ худомѣ состояніи, хотя бы и умѣренность въ пищу и поилѣ наблюдали; пошому чшо желудокѣ ихѣ ошѣ различныхъ кушаній, кои въ немѣ въ спорѣ входяшѣ, весьма непріязненно содержится. Мадамѣ получаетѣ такѣ называемыя пары, пошшошу, обмороки; она можетѣ бышѣ кушала меньше, нежели обыкновенно въ домѣ своемѣ; но оспавшіеся въ желудкѣ промежки вскорѣ наполняются въшрами, разрѣшающимися изѣ разныхъ купно въ броженіе пришедшихъ пищѣ. Равное происходишѣ съ ипохондрикомѣ, кошорой у пріятеля своего хотя ѣлѣ мало, но несогласныя между собою пищи; онѣ получаетѣ нечаянно свой ипохондрическій припадокѣ и шѣмѣ сильнѣйшій, чѣмѣ долѣе за столомѣ просидишѣ. —

Сколько осторожна по сему должна бышѣ Хозяйка въ приготошленіи и поставленіи на столѣ несогласныхъ между собою пищѣ, сполько прекрасно и пошвалы достойно то, когда она съ ужина взираетѣ на столѣ обѣденный, и оныя

ме-

между собою въ приличную связь приводить. Въ обѣдѣ поданы были молочныя пища, что въ ужинѣ можетъ быть пристойнѣе, какъ соленая рыба? Въ обѣдѣ поставлена была суровая и чрево легко за-
пирающая пища, что въ ужинѣ послѣ оной приличнѣе, какъ похлебка, приводящая чре-
во въ открытіе, каковы похлебка изъ ви-
шенъ и другія, шому подобныя? Въ обѣдѣ
поданы были щи, или иное надмѣнѣе при-
ключающее блюдо: сколько прилична къ
сему ввечеру похлебка шминная? Въ обѣ-
дѣ бѣли кислыя пища; здоровью и алчу
не хорошо услужено будетъ, когда ввечеру
опять подавать кислыя пища, лучше къ
сему прилична молочная похлебка;
еще лучше овсяная каша, гороховая по-
хлебка и шому подобныя. Столько дол-
жно искусной и оспорожной Хозяйкѣ спа-
раться о своемъ и своихъ здоровьѣ, и не
шомко въ одномъ только обѣдѣ избѣгать
несогласныхъ между собою пищъ, но да-
же обѣдѣ и ужинѣ приводить взаимно въ
дѣшическую связь.

17) Тронувшаяся или загнившая дичина.

Во многихъ домахъ есть обыкновеніе дичину какъ четвероногихъ, такъ и пернатыхъ животныхъ до тѣхъ поръ держать, пока она придетъ въ гнилость; въ этомъ приняли столько испорченный вкусъ, что свѣжую дичину и непронувшуюся даже пренебрегаютъ. Я самъ въ молодости моей препровелъ нѣсколько времени въ знат-

Часть VIII. Отдѣл. 2. Е ныхъ

ныхъ домахъ, гдѣ сіе превратное обыкно-
веніе принято, и въ которыхъ дичину
даже въ самое теплое время не прежде
употребляють, какъ уже заведущая въ
ней черви и произойдетъ великая вонь.
Мяса хотя должно замаривать, однакожъ
чрезъ гнилость не приводитъ въ крайнюю
степень броженія; можно ли изъ таковаго
съ намѣреніемъ загноеннаго мяса общать
себѣ здоровое питаніе? Въ оправданіе словъ
моихъ привожу я Англичанина Г. Виліам-
са; онъ пишетъ: Всѣ пищи изъ шѣлъ
животныхъ, послѣ того, какъ оныя къ
предуготовленію будутъ начисто вымы-
ты, должны до шѣхъ поръ повисѣть
на открытомъ воздухѣ, какъ ихъ фи-
бры и мускуловатыя части нѣко-
рымъ образомъ ушрашятъ свою вязкость,
но не столько, пока ушрашятъ свою
естественную сладость; ибо мяса въ са-
мое то мгновеніе, когда загнивать на-
чнутъ, ш. е. когда ихъ летучія алкаличе-
скія части столько распушены будутъ,
что запаху учинятся чувствительны, дѣ-
лающія человѣческому шѣлу вредны, не
даютъ добраго хилуса (сокъ, изъ коего
превращается кровь), и вкушеніе онаго
каждому, имѣющему вкусъ неиспорченный,
не пріятно. Время, потребное ко умягче-
нію пищъ по состоянію оныхъ и разли-
чію погоды, можетъ быть длиннѣе и ко-
роче. —

18) *Какъ опредѣлить Діетически степень варенія и жаренія мясъ.*

Главное дѣло въ приготовленіи пищи опносится къ тому, чѣмъ шѣ дѣятельныя непремѣнныя частицы, коими надобно воспользоваться, остались безъ перемѣны въ своемъ естественномъ состояніи. Во второмъ Отдѣленіи перьвой Части Хозяйки и въ XIV всеобщемъ правилѣ о жареніи сказано уже, каковаго состоянія оное должно быть, чѣмъ удержало лучшую свою доброту для вкуса и здоровья. Докторъ Виліамсъ какъ въ разсужденіи варенаго, шакъ и жаренаго мяса объясняется слѣдующимъ образомъ: Пищи изъ шѣлъ жившыхъ должно простымъ способомъ и безъ лишнихъ приправъ сполько жарить, варить или парить, пока жаръ ихъ совсѣмъ прохвашитъ, но не сполько, чѣмъ испекло изъ нихъ отчасти добраго ихъ сока, или по крайней мѣрѣ не шакъ долго, чѣмъ утратилось изъ нихъ больше, нежели шолько изъ наружныхъ ихъ частей исходящаго, и не сполько долго, пока красный ихъ сокъ дѣйствіемъ огня много своего цвѣла утратитъ. Поступая шакимъ образомъ, будущъ мяса въ величайшемъ совершенствѣ ко употребленію въ пищу; будущъ оныя легче къ сваренію желудочному, соки ихъ лучше и человѣческому шѣлу полезнѣе.

Вообще человѣки въ разсужденіи сего предмета очень ошиблись; шoliko приня-

пое миѣнїе, что мясныя пищи не здоровы, пока дѣйствїемъ огня въ приговленїи почти совсѣмъ изсушены не будутъ. Французская мода приговленїя мясъ столькожъ много естеству прошивна и столькожъ спранна сама по себѣ, какъ и другїе ихъ обычаи. Когда пищу сильно уваришь, будетъ иная суха и тяжела для желудка; когда оную сильно ужаришь, мягкое ея свойство перемѣнится, жиръ сдѣлается какъ бы ржавъ, и получитъ, подобно какъ и худощавое мясо, нѣкоторый степень остроты, шѣлу человѣческому не-сказанно вредной. —

Въ помянутой Часпи Хозяйки научаемо было уже, что образъ варенїя и жаренїя должно разумѣть совершенно; было бы прошивъ намѣренїя варенїя и жаренїя, когда бы внутри мяса оспалась сырая и непремѣнившаяся еще кровь: иное дѣло съ краснымъ сокомъ, иное опять кровавое, и пошому еще сырое мясо; въ послѣднемъ случаѣ конечно мясомъ или жаркимъ должно гнушаться, и не можно онаго тогда называть здоровымъ. Хозяйкѣ надлежитъ только огонь шакъ учреждать, чтобъ вышло мясо сочное, а приномъ совершенно изжарившееся, о чемъ въ первой Часпи Хозяйки нужно обстоятельно предложено.

Впрочемъ меня и Г. Виліамса лучше разумѣть будутъ, когда настоящая добротѣ варенаго мяса будетъ опредѣлена; а именно, когда нужно только мясо само по

по себѣ, а не опварѣ изъ него, должно и варить оное сообразно сему намѣренію. И наши Хозяйки поступающѣ въ первомъ случаѣ справедливо, когда силу и сокъ мяса въ вареніи сберегаютъ, приставляя оное на огонь и уваривая въ горячей водѣ; инако же поступающѣ онѣ, желавъ получить добрый изъ мяса опварѣ, и вышягивая всю силу мяса въ воду: онѣ приставляющѣ тогда мясо въ холодной водѣ, дающѣ сначала оному умѣренный жаръ и постепенно прибавляющѣ огонь до воспламенія; въ этомъ вареніи мясо теряетъ изъ себя весь сокъ, но въ шаковомъ случаѣ взирающѣ не на мясо истощенное, а на крѣпость извлеченнаго изъ него опвара. Уваривающѣ этотъ опварѣ иногда до густоты студени, и опять разводящѣ кипяткомъ; или приготавливающѣ изъ него питательную похлебку. Когда умѣреннымъ вареніемъ извлечется изъ мяса тонкая и легкая похлебка, то оную вмѣсто воды наливаютъ на свѣжее мясо, и изъ сего также сокъ вареніемъ извлекаютъ. Когда нѣтъ сего намѣренія, то отъ истощанія мяса должно беречься, дабы не подать на столъ пищи, не содержащей питанія и тяжелой для желудка.

19) Во употребленіи въ пищу пряностей должно блюсти порядокъ и размѣръ, также домашнія пряности иностраннымъ предпочитать.

Пряныя приправы въ нашихъ пищахъ необходимы, потому что отчаси спо-

спѣшествуютъ сваренію вкушенныхъ пищъ, частью же защищаютъ насъ отъ гнушенія, неминуемаго въ нѣкопрыхъ неприправленныхъ пищахъ. Дѣйствіе же пряностей очень различно, пошому что однѣ желудокъ укрѣпляютъ, другія къ сильнѣйшему и частому червеобразному движенію поощряютъ, иныя его согрѣваютъ, еще иныя имѣютъ свойство пиши умягчать и облегчать оныя къ удобнѣйшему сваренію; что послѣднее больше всего происходитъ отъ соли и масла коровьяго или иныхъ тучностей. Къ достиженію сего намѣренія не нужна чрезмѣрность разныхъ приправъ, и произойдетъ излишество въ то самое мгновеніе, когда не останешься при мѣрѣ, кою легко познать можно, и таковой, которая къ достиженію сего добраго намѣренія уже достаточна. Порокъ то составляетъ, который здѣсь осуждается, когда лакомыя уста пошребуютъ, чтобъ пряности и приправы удовлетворяли испорченному ихъ вкусу, причемъ здоровье шѣла долголь, коротколь пострадаетъ.

Д. Виліамсѣ очень возражаетъ противъ непомѣрнаго употребленія пряныхъ зелій. Послѣ того, какъ показалъ онъ вредность горячихъ напитковъ, безмѣрно молодыми людьми употребляемыхъ, продолжаетъ онъ говорить таковымъ образомъ: Всѣ сіи горячіе и воспаляющіе напитки вредятъ, такъ что употребленія ихъ до-
ЛГО

лго просянушь не можно безъ того, чтобъ кровь и соки не наполнили сосудовъ многими острыми часпицами, и не положили основанія къ подагрѣ и другимъ хроническимъ болѣзнямъ; равно какъ приключаютъ это пици, горячими пряностями, солями и кислотами приправленные. — Можно вѣришь, что Французское поваренное искусство, эпитъ бичъ человѣческаго рода, которое изобрѣшено самою распушностію, больше молодыхъ людей изощаніемъ похишило, нежели всѣ войны въ Европѣ вообще; а множество шѣхъ, которыхъ крѣпкое сложеніе привело въ состояніе скоропостижному дѣйствію онаго воспротивившя, учинило жертвою подагры и иныхъ хроническихъ болѣзней.

Тѣ бѣдныя обманутыя смертныя, кои жертвою сего учинились, не понимаютъ того, что это усиальное щекотаніе, отъ котораго ихъ фибры и нервы малое чувствованіе получаютъ, чрезъ частое того же повтореніе оптвердѣвъ, чувствительности лишаются; и что самыя сїи часто повторяемыя вещи не токмо въ количествѣ, но и въ качествѣ прибавляющяся, дабы въ силахъ были произвески желаемое дѣйствіе, такъ что наконецъ не знаятъ, за что принятыя, и каждый столъ ихъ прибавляетъ того вѣсу, копорымъ ослабленныя и усиленные ихъ фибры придавлиются, кровь воспаляется, острыми часпицами наполняется и тон-

чайше сосуды запыкаеть. И когда напура не будетъ довольно сильна сію опягощительную остроу посредствомъ болѣзненнаго нападенія подагры или инаго крипическаго испражненія извергнушь, и дѣйствіе ея удержать для малой передышки, шо должна непосредственно отъ сего побужденія произойти текпическая горячка и жизни конецъ учинишь.

Развратная распущность (ибо инако оную названъ не можно) и чувственное удовольствіе въ наши дни до шаковой высоты доспигли, что даже въ классѣ мѣхѣ, кои не находятся въ состояніи пользоваться Французскою поварнею, есть обманушыя люди, кои съ ежедневною своею пищею всасывають ядъ, не познавая онаго слѣдствій. Предки ихъ довольны были употребленіемъ въ пищу свою обыкновенныхъ животныхъ и растѣній: они были просто одѣшны, и жили умѣренно по предписанію напуры; они употребляли шѣлесныя упражненія, и представляли себя, сколько возможно, открытому воздуху къ поддержанію упругости нервъ и фибръ своихъ, а потому рѣдко имѣли подагру, или иныя въ нашъ вѣкъ преимущественно господствующія хроническія болѣзни. Нынѣ никто не захочетъ ѣсть просто свареннаго мяса, ешлы оное не будетъ приправлено перцомъ, или иными горячими пряноостями, солеными отварами разнаго рода, чеснокомъ, лукомъ, пыреемъ и иными остры-

острыми, горячими и воспаляющими вещами; самое рыбное блюдо считают негоднымъ ко вкушенію, ешлы сдѣлако оное безъ перцу, ренскаго уксусу и крѣпкаго соуса; и когда сіи острыя и горячія вещи желудка беспокойство приключаютъ, начинаютъ полоскать оной крѣпкими винами и горячими ликерами, и шаковымъ образомъ кровь наполняется тѣми острыми и горячими часпицами, кои полагаютъ основаніе ко всякимъ хроническимъ болѣзнямъ.

Сочтутъ ли сіе поревнованіе онаго Островитянина въ разсужденіи своихъ сполько не Діэпически въ отношеніи къ употребленію пряностей, живущихъ согражданъ излишественнымъ? По крайней мѣрѣ не приведутъ ли насъ въ задумчивость его наблюденія, когда онъ говоритъ, что у предковъ его земли подагра и иныя хроническія болѣзни меньше господствовали? Можетъ быть кто нибудь вздумаетъ опвѣстивать на это, что сіи болѣзни здѣсь въ Нѣмецкой землѣ не шаковы всеобщы какъ въ Англіи. Положимъ такъ, что въ Англіи больше людей, одержимыхъ хроническими болѣзнями, нежели въ Нѣмецкой землѣ; но не имѣемъ ли и мы оныхъ больше предъ прежнимъ и больше слишкомъ? Не Французское ли даже въ нѣкоторыхъ домахъ средняго состоянія слишкомъ подражаемое поваренное искусство помянутыя болѣзни и да-

же гектическіе припадки въ нѣкоторыхъ возбудило и поддержало? Въ слѣдствіе моихъ замѣчаній еще по счастію для моихъ земляковъ, что они ежедневно охотно и много ѣдятъ поправъ, чрезъ что осирота излишнихъ приностей въ нѣкоторыя пищи завершываясь, меньше вредна учиняется. Большею частію примѣтилъ я, что тѣ изъ насъ первыя избѣгаютъ отъ болѣзней, приключаемыхъ чрезмѣрно приностію приправленнымъ кушаньемъ, кои съ молодости привыкли ѣсть много хлѣба за столомъ съ мясомъ и соусами; ибо это сѣдаемое за столомъ многое количество хлѣба производитъ опчаспи по же дѣйствіе, какъ поправы и густыя пищи, частію же многое хлѣбояденіе преняпствуетъ много сѣдать приности и написанныхъ пищъ, или большею частію оными насыщаются. Великіе ѣдуны мяса и охотники до излишне приправленныхъ приностей пищъ, ядущіе мало хлѣба или поправъ, между нами болѣе шѣмъ припадамъ бывають подвержены, прошивъ которыхъ ревнованіе вышеписаннаго Англичанина ополчается.

Многіе изъ насъ могутъ худое дѣйствіе излишне приностей написыхъ пищъ скорѣ по вкушеніи оныхъ замѣтитъ. Волненіе крови, выступающій потъ, чувствительный жаръ въ желудкѣ, беспокойный и прерываемый сонъ, и шому

по-

подобное суть скорые свидѣтели о излишестве прѣносимы, и припомъ остерегащели, чѣтобъ мы мало помалу здоровья нашего совсѣмъ не разрушили.

Очень похвально, чѣто столько многія Хозяйки изъ благоразумной бережливости умѣютъ пищу приправлять мягкими нашими домашними прѣносимыми, чѣто оная вкусу нашему нравится, не столько стрекча ротъ, какъ большая часть оспрыхъ иностранныхъ изъ Восточной и Западной Индіи привозимыхъ къ намъ прѣносимей. Петрушка, шалфей, тиміанъ, чеборъ и базиликъ дома родятся, но сколько можно придасть оными вкусу пищамя? Можно еими и другими подобными домашними приправами дославишь пищамя мягкій опличающійся вкусъ, не возбуждая волненія въ крови или воспаленія оной, ни сильнымъ стрекотаніемъ не возбуждая нашихъ нервъ и фибръ.

Я желаю, поелику повара обыкновенно дѣлаютъ погрѣшность набивать пищамя излишне иностранными прѣносимыми, и чрезъ то учиняшся училеями многихъ Хозяекъ, имъ подражающихъ, чѣтобъ обходились онѣ съ пощадою съ человѣческимъ шѣломъ, какъ-то нѣкоторые дѣйствительно исполняютъ, и коихъ мы за образецъ счислять должны, чѣто они вреднаго изъ Французскаго г. вареннаго искусства не заимствуютъ. Одного изъ нихъ я зналъ, котораго въ разсужденіи того, чѣто

оной

оной послѣ учинился Экономическимъ Писателемъ, и умеръ за нѣсколько лѣтъ Королевскимъ Прусскимъ Камеръ-Совѣшникомъ, безъ наименованія не оставлю. Это былъ *Петръ Кретшмаръ*, коимъ находясь еще поваромъ, весьма прославился учрежденіемъ своихъ кушаній, что онъ употреблявшимъ его столъ предлагалъ самыя здоровыя пищи, умѣренно и болѣе домашними пряносѣми приправленныя. Кушанье его изъ всѣхъ Академическихъ трактирщиковъ было вкуснѣйшее, и многіе еще живые участники его стола воспоминаютъ объ ономъ поднесъ съ удовольствіемъ. Я въ честь его могу сказать, что не по шсоріи, но съ дѣйствительной практики писано въ Тракшамъ его о *поправленіи Вельможескихъ поваренъ и стола*. Какъ состояло въ числѣ Академическихъ учениковъ всегда много юношей разнаго состоянія, то пищи, кои готовилъ онъ для знатныхъ изъ нихъ, бывали всегда мастерскія и самыя вкусныя, копорыя онъ (хотя въ вышнемъ опредѣленіи) показалъ въ помянутомъ Тракшамѣ. Поелику я досель заспавлялъ вмѣсто себя говоришь нѣкоторыхъ врачей, то и изъ сего примѣрнаго повара приведу сюда нѣчто, ибо его ученіе можно счесть реформаціею употребительнаго нынѣ Французскаго повареннаго искусства. Я уповаю потому Читательницамъ моимъ сдѣлать удобное, когда я ихъ поведу въ училище

къ

къ повару настоящему, и ему собственно препоручу слово.

Фрикасе, говоритъ онъ, рагу, пашшешы на блюдахъ, пупешоны, мерипоны, и шому подобныя извѣсны, и сколько разныхъ родовъ корешевъ, травъ и пряностей въ оныя надлежатъ, шакже знакомо, копорыя, ештли будутъ употребляемы въ нѣкоторомъ размѣрѣ и не противорѣчуще, удержашъ должно. Напротивъ должно, чшобъ крайне вредную пряность, копорую въ самомъ шомъ же климатѣ возростшје Индѣйцы мало употребляютъ, (а именно въ содержаніи къ нашему употребленію), у насъ Европейцевъ совсѣмъ осшавишъ, или употреблятъ хотя, но очень мало, къ чему въ знатныхъ домахъ обыкновенно присовокупляютъ горячій напитокъ, чѣмъ жизнь укорочиваетъ. Жюсъ и кулисъ (*) сосшавляютъ какъ бы два начала, на копорыхъ всякое горячее мясное кушанье основывается, кои и удержашъ слѣдуетъ; только всему слѣдуетъ осшавашъ въ своемъ равенствѣ, и чшобъ немногіе употребляли бульѳны, жюсы и кулисы во всякія кушанья, но когда будешъ похлебка изъ куръ, класъ бульѳнъ, жюсъ и кулисъ изъ куръ же вываренный и извлеченный; шо же разумѣетъ о мясахъ

(*) Чшо значишъ жюсъ и кулисъ, о шомъ смотри объясненіе въ седьмой Частш; пріискашъ оное можно въ Указателѣ, въ концѣ книги находящешъ.

сахъ разнаго рода и другихъ вещахъ. (Это не соснавитъ излишества, чтобъ опваръ изъ шеляшины съ опваромъ, или жюсомъ и кулисомъ изъ говядины мѣшать, и сею примѣсю учинять сильнѣе и вкуснѣе; предположивъ однако, что шотъ или другой опваръ нескладными подмѣсями или пряностями смѣшенію сему не препяш-
ствуетъ). Фрикасе и рагу должно сосна-
влять также не изъ различныхъ смѣсей,
какъ-то говяжьихъ языковъ, пѣшущихъ
гребешковъ, карповыхъ языковъ, скот-
скихъ языковъ, шелячьяго сладкаго мяса,
и шому подобное. Когда рагу красное, до-
вольно подложивъ въ него сморчковъ или
шрюфелей; ешлы бѣлое, печерицъ и шо-
му подобное. Пупешонъ, мершонъ, фри-
кандо, натурель (эшошъ поваренной шер-
минъ мнѣ не знакомъ, чтобъ составлялъ
онъ названіе особливаго блюда, сколько
видно по опличительнымъ знакамъ въ
подлинномъ сочиненіи; почему должно такъ
разумѣть, что пупешонъ, мершонъ и
фрикандо готовить больше натурально,
то ешь просто, не много художествуя,
или чрезъ многія прошивныя подмѣси ме-
жду собою, а особливо пряныхъ зелій, не-
обращивъ бы ихъ во вредную пищу), ала
добе (съ виномъ, частью воды, уксусу и
цѣлкомъ положенными пряностями сварен-
ная мясная пища какъ изъ пернатыхъ,
такъ и четвероногихъ животныхъ) лѣшомъ
соснавлиющъ доброе холодное кушанье, а

осо-

особливо въ дорогѣ; только надлежитъ наблюдать умѣренность въ положеніи корней, травъ и приносней, также, чтобъ варимое съ оными уварено было гораздо. То же наблюдается и съ распарнымъ алабрезомъ (душеное кушанье), въ противномъ случаѣ перваго сила съ опваромъ будетъ вылита за окно, а тучность расточена бесполезно; сколькожъ силенъ и прекрасенъ будетъ опваръ первыхъ съ жюсомъ или кулисомъ того же рода, а тучность послѣдняго по крайней мѣрѣ не годится къ поджариванію муки? Но какъ это относится до бережливости, правило сіе къ сожалѣнію при Дворѣ не служитъ; между тѣмъ довольно того, чѣмъ разумѣю меня повара, для которыхъ собственно я и пишу.

Курица, сваренная въ глиняномъ горшкѣ безъ всякой травы или корней, конечно дастъ хорошую, питательную и вкусную похлебку; она можетъ служить впервыхъ сама собою, или подбитая яичными желтками, и наливая на ломти поджареннаго папушника; вторыхъ съ клѣцками, либо изъ сыраго или свареннаго куриного мяса збитыми, или въ хлупъ, взрѣзанную начиненнымъ фаршемъ; опять съ клѣцками изъ папушника, или съ селерею, или петрушкою, или овсяными кореньями, и такъ далѣе; равнымъ образомъ засыпанная крупами, пшеномъ и проч. То же разумѣется о другихъ вещахъ, какъ
изъ

изъ мяса, такъ и пшицъ. Здѣсь можно сдѣ-
 лать перемѣну, и въ помянутыя пищи
 прибавишь того же рода жюсу и кулису;
 равнымъ образомъ раки и кулисъ изъ
 нихъ, и раковымъ фаршемъ начиненные
 носовые пашпешы, и проч. (это вычи-
 щенныя раковыя лузги, кои въ поварнѣ
 называются раковыя носы, и начиниваюш-
 ся крошевомъ изъ раковыхъ шеекъ, или
 иного мяса фаршемъ, и варятся вмѣстѣ
 съ похлебкою, или кладутся въ оную, пре-
 жде бывъ въ маслѣ коровьемъ поджарены
 на сковородѣ). Сколько вкусенъ бываетъ
 кусокъ говядины, когда сваренъ будетъ
 въ собственномъ своемъ соку, и слѣдствен-
 но натурально (просто), или съ приба-
 вкою того же рода бульѳна, (который мо-
 жетъ быть и куриный) въ горшкѣ, когда
 накрытъ будетъ крышкою и поставленъ
 въ хлѣбную печь? То же можетъ происхо-
 дить со всѣми другими родами мяса, либо
 съ похлебкою, или особливо подаваемыми.
 Можно же какъ говядину, такъ телячью
 и баранью заднюю ногу упаривать, или
 дѣлать фрикандо, также начинять фар-
 шемъ изъ того же мяса, или карбонадъ,
 и такъ далѣе. Упариваніе самое не должно
 производить съ околичностями, кромѣ
 что всякое сырое мясо обваливъ въ му-
 ку, поджарить въ коровьемъ маслѣ, а
 потомъ съ отваромъ мяснымъ и виномъ
 поставишь въ печь. Шалотъ, лавровый
 листъ, базиликъ, шимѳанъ и лимоны луч-
 шая

шая къ сему приправа; равномѣрно пече-
рицы, сморчки, шрюфели, и проч.

О рыбахъ извѣстно, что онѣ мало
питательности въ себѣ содержатъ; для
чего добавляемъ къ нимъ не много отвару,
и шѣмъ поправляемъ, чрезъ что конечно
мало ошѣ намѣренія нашего опшсупаемъ.
(Значишь шо жить дѣшически, когда бывъ
здорову, упошребляшь попеременно сильно
и слабо питающія пищи, и не робостно
того придерживашься, чтобъ слабо пи-
тающую пищу поправляшь крѣпко пита-
тельнымъ отваромъ). Хотя для перемѣ-
ны свѣже, изсиня и сухо опшварная ры-
ба всегда бываетъ вкусна, но малое пи-
таніе кошорая рыба въ себѣ имѣетъ, какъ
бы соавшуетъ намъ, чтобъ жидкой оп-
варъ или воду, въ кошорой рыба опшваре-
на, бросаешь за окно. (Рыба въ жидкомъ
опшварѣ соспавляетъ самую невкуснѣй-
шую пищу). Карпы, щуки, форели, уклей-
ка и пискари вкусны могутъ быть съ
уксусомъ или хрѣномъ, салатомъ или со-
леными въ уксусѣ вещьми, и прочимъ; угорь
шо же, но шолько должно угря опшваривашъ
больше, пришомъ на маломъ огнѣ съ рен-
скимъ уксусомъ, лукомъ и другими шра-
вами. (Въ мѣстахъ, изобилующихъ рыбою,
угря опшваривають въ водѣ, круто посоле-
ной, съ шалфеею, малымъ числомъ перцу
цѣлкомъ, или подають къ нему уксусной
взваръ съ крошеною пѣшрушкою). Другія
въ пищу упошребляемыя рыбы и караси,

Часть VIII. Отдѣл. 2. Ж оку-

окуни и рѣчная рыба хотя не могутъ
быть приготовлены какъ въ опварѣ, (въ
мѣстахъ рыбныхъ многія рыбы, какъ и
окуни опвариваются только въ соли, а
подаютъ къ нимъ салашы и обмачку; смотри
первую Главу перваго Описанія
этой Чаши), и всѣмъ того, чѣмъ
соусъ сославлять на огнѣ, можно рыбу
особливо опваривъ, подбавивъ въ опварѣ
личныхъ желшковъ, и уваривъ оный по-
добіемъ фрикасе; хорошо же шаковыхъ рыбъ
маринировать. Карпъ въ Польскомъ или
иномъ красномъ опварѣ всего лучше, ко-
гда сначала будешь опваренъ со всѣми при-
правами; всѣмъ воды можно употребить
бѣлое полпиво или кулису, (последній
долженъ быть рыбный съ корнями) съ ви-
номъ и уксуомъ взявъ, подбавивъ въ то,
въ чемъ готовишь. (Говоримое Авторомъ
о подбавляемомъ къ варящейся рыбѣ ку-
лисѣ полезно ко умноженію вкуса для
всякой рыбы. Въ изобильныхъ мѣстахъ
рыбаки ѣдятъ ежели не дважды, то ко-
нечно разъ всякій день рыбу; опварѣ рыбъ,
съ солью густо уваренный, потому что
они ѣдятъ только одну рыбу, опасаясь
холодный, сѣдается въ спудень; эту спу-
день рыбацки жены собирая, подбавляютъ
къ опвариваемой рыбѣ, чѣмъ доставляютъ
оной ошмѣнной вкусъ; должно призна-
ться, что мнѣ сіе ихъ приготовленіе ош-
мѣнно показалось). Капорсы, мелко скро-
шенные, оливки на шерку шерпыя, сар-
де-

дели (именно сїи вещи должно класть кѣ отвариваемой рыбѣ); таковымъ образомъ выдешъ гусиной красной ошварѣ, и будешъ питапеленѣ, есѣли оный довольно уварить. Впрочемъ всѣ рыбы ошвары могутъ быти подобрены бѣлымъ соусомъ щука и другїя рыбы, и соусъ эшонѣ сдѣлать бѣлый подобно фрикасе. Морскїя рыбы, свѣжїя или сухїя, или соленыя, лучше всего готовить съ масломъ коровьимъ, петрушкою, или рѣпою и иными кореньями. Жарить рыбу съ особливими ошварами, или сушить также употребительно, и не нужно объ этомъ напоминать.

Сїи Кретшмаровы правила едва ли могутъ одобрены быти въ поварняхъ Вельможескихъ: но тѣмъ прїятнѣе должно оныя принять въ домахъ людей средняго состоянїя, ибо оныя относятся къ бережливости и здоровью; попому что малая выдача денегъ за небольшое количество иностранныхъ пряностей и малое число подмѣсей въ помянутыхъ просиыхъ приготовленїяхъ пици должны заслуживать наше одобренїе.

Еще не могу я сего для здоровья нашего корыснѣйшаго пункта въ разсужденїи малаго употребленїя пряностей оснать безъ того, чтобъ не познакомить моихъ Читательницъ съ заключенїями одного Нѣмецкаго врача, дабы привести ихъ тѣмъ въ большую рѣшимость слѣдовать

наставленіямъ благоразумнаго повара, каковъ былъ *Кретшмаръ*, когда имъ показеся, что прежде помянутый Англичскій Діэшикъ наговорилъ много лишняго. Это часто приводимый мною *Д. Цюкертъ*, кошорый подобно *Кретшмару* совѣщуетъ довольствоваться домашними пищаами; въ эиомъ намѣреніи пишемъ онъ: Чужестранецъ, долго пребывающій въ своего опечесшва, долженъ привыкать къ пищѣ справны чужой, естли хочетъ оспашься здоровымъ. Сѣверной жипель не долго проживетъ въ жаркомъ климатѣ, когда оспанешся на своей суровой пищѣ. Въ Англичскихъ селеніяхъ въ Америкѣ помираютъ ежегодно многія тысячи природныхъ Англичанъ отъ шого, что не оспавляють пуншу и многого мясобденія въ шомъ климатѣ, гдѣ пища сія сущій ядъ. Изъ общества ученыхъ, кошорыхъ Король *Фридрихъ Датскій* посылалъ въ счасливую Аравію, померли мало помалу всѣ, кромѣ Капитана *Нибура*; они померли не отъ климата, не отъ претерпѣнныхъ несчастій и беспокойствъ, но отъ недостапка предоспорожности въ діэштѣ, тамошнему климату соразмѣрной. Капитанъ *Нибуръ* эио усмошрѣлъ; онъ привыкъ мало помалу къ роду жизни воспочныхъ; онъ остался здоровъ и счасливо возвратился въ Европу. Остановимся нѣсколько при учреждаемомъ выборѣ пищѣ по климату. Человѣки подѣ закономъ умѣренности мо-
гушъ

ни въ гвоздикѣ, мушкатномѣ орѣшкѣ, и прочемѣ; сїи приносиши должны намѣ собствен-
но служить только въ лекарство, а намѣ
съ покоемѣ оставивъ ихъ обывателямѣ
жаркихъ странъ, коимѣ нужда въ шако-
выхъ сильныхъ приносяхъ ко укрѣпле-
нію ихъ отъ солнечнаго жару ослаблен-
ныхъ волошней, и къ наполненію чрезмѣр-
нымъ испареніемъ истощенныхъ нервныхъ
соковъ. Они могутъ ихъ выдержавъ
лучше, потому что огнистое масло при-
носней скорѣ испариною изъ шѣла ихъ
выходитъ, и потому что они питаются
болѣе плодами, которыхъ множественное
употребленіе къ охлажденію и освѣженію
ихъ разгоряченной и острой крови нужно,
которая однакожъ безъ употребленія шѣхъ
приносней была бы слишкомъ ослаблена.
Но мы, живущіе въ климатѣ умѣренномъ,
и меньше испареній испускающіе, чувству-
емъ великій вредъ отъ сихъ приносней,
которыхъ прежде употребленіе въ на-
бывыхъ ими пищахъ (высокаго вкуса на-
зываемыхъ) полнокровныхъ, сухихъ, го-
рячихъ и желчныхъ сложений людей наклон-
ными учившихъ къ опаснѣйшимъ воспа-
леніямъ и болѣзнямъ, выходящимъ на кожу.
Мѣсто сихъ иностранныхъ приносней за-
ступаютъ у насъ цѣлебнымъ и столько
пріятнымъ образомъ растущія у насъ
и крошчайшимъ свойствомъ снабженныя
пряности, также пряныя травы и корни,
а именно: лавровыя ягоды и листья, мож-
же-

жевеловыя ягоды, лукъ, цибуля, чеснокъ, шминъ, кишинецъ, фенхель, анисъ, укропъ, чернобыль, шалфей, майоранъ, шиміакъ, шафранъ, пепрушка и чаберъ. Равное обстоятельство съ винами, для сѣверныхъ жишелей неопредѣленными, для коихъ водка и крѣпкія пива соснавляютъ присшойнѣйшіе напитки; всего вреднѣе намъ чужестранныя горячія масловашыя вина: сноснѣе для насъ добрыя Франконскія, Рейнскія, Мозельскія и Некарскія вина: однакожь какъ сѣи, такъ и Французскія красныя вина должны служилъ намъ шолько въ лекарство; подъ названіемъ столовыхъ винъ сдѣлались онѣ нынѣ намъ попому нужны, что не довольно стараемся мы о вывариваніи крѣпкихъ и огнистыхъ пивъ (*). Мы не имѣемъ никакой нужды въ Левантскомъ кофе, ни въ шеколадѣ, ни въ воспочномъ чаѣ; вмѣсто перьваго могушъ служилъ жженыя орѣхи, жженыя обыкновенныя бобы, а паче всего жженная корка съ рѣшеннаго хлѣба; вмѣсто чаю имѣемъ мы нашу душицу и нашу мелиссу. Шеколадъ одинъ шолько можно похвалить, яко сердце укрѣпляющее и очень пищапельное средство; но мы и оное можемъ сосна-

Ж 4

вить

(*) О Россіи сего сказать не лзя. По истиннѣ варимыя нынѣ въ Москвѣ и другихъ городахъ пива могушъ замѣнить столовыя вина; шолько оныя доброшны.

вишь безъ какавыхъ бобковъ для крови нашей и подкрѣпленія весьма питабельными напишками изъ ядръ грецкихъ орѣховъ или миндальныхъ, или изъ хлѣбной саломашы, хлѣбной похлебки съ яйцами, употребивъ къ тому пиво, каково на примѣръ Руппинское, или Бернавское, или Цербисское пиво, или Брауншвейгское мумме называемое. —

Гиппократъ сказалъ хотя, что и вредныя вещи чрезъ привычку могутъ учиниться меньше вредны, почему и можно возразить, что привычка и сильно пріяносными приправленныя пищи можетъ учинить намъ невредными. Это правда, знаемъ мы особъ высокаго сосноянія, кои при своемъ родѣ жизни достигли глубокой старости; но здоровую ли провели старость? это составляетъ иной вопросъ. Большая часть горячими пищами и напишками сокращающъ свою жизнь, и многие имѣвъ крѣпкое сложеніе, хотя достигли чрезъ то старости, однакожъ по *Вилліамсову* замѣчанію получили судороги и иныя хроническія болѣзни, коими крѣпкая натура старается слѣдствія ихъ рода жизни на нѣкоторое время освободиться.

Когда впрочемъ *Цюкертъ* считаетъ, что водка и крѣпкія пива для насъ съверныхъ жителей способнѣе, нежели вина, но и сего заключенія слишкомъ распространять не должно; ибо неумѣреннымъ упо-

употребленіемъ пива и водки можно сполькожъ навлечь себѣ вреда, какъ и пишьемъ винъ. Онъ оставилъ намъ вино только за лекарство, слѣдственно намѣреніе его не въ томъ, чтобъ составило оно ежедневный нашъ напитокъ къ утоленію жажды; естли употребимъ мы пива за лишекъ, обратится шо во вредное пьянство. Чшо же этотъ Діетикъ опредѣляетъ крѣпкое огнистое пиво, разумѣнъ въ семъ шо, что слабое пиво нашъ желудокъ ослабляетъ и производитъ надмѣніе чрева; одобряя же водку, позволяетъ намъ употреблять оной только по чарочкѣ вмѣсто завтрака, или предъ обѣдомъ: ибо сего довольно уже къ способствованію варенія, и многимъ здоровымъ людямъ, оставившимъ вино, не всякій день можетъ быть нужда и въ водкѣ; особливо же, когда они покойный и сидячій родъ жизни ведутъ, не упуская при томъ нужныхъ тѣлодвиженій въ приличное время.

Тѣ проницательные мужи всегда имѣли мое одобреніе, которые употребивъ за обѣдомъ пищи, многими пряностями приправленные, отъ вина либо совсѣмъ воздерживающіяся, или изъ благопристойности въ гостяхъ бывъ къ тому принуждены, остаются при одной или двухъ рюмкахъ; это всегда лучший способъ на пиршествахъ, въ которыхъ Французское поваренное искусство господствуетъ или

Ж 5

вве-

введено. Всякъ долженъ знать свое шѣло, и обязанъ оному заботю, когда разумѣешь оное слабымъ, или къ нѣкоторымъ хроническимъ болѣзнямъ наклоннымъ шѣломъ, чтобъ шѣмъ больше остерегаться, и по крайней мѣрѣ не сообщать къ кровъ двоякаго огня. Естьли не можешь избѣгнушь, или сдѣлалъ привычку временно вкушая пищи, сильно пряносимыи приправленныя; въ этомъ случаѣ пріятельская должностъ таковыхъ діэтически живущихъ людей не понуждаетъ къ пинью вина, но оставишь то каждому на волю.

20) Какъ опредѣлить мѣру и состояніе ежедневнаго поила?

Количество ежедневнаго поила не лзя установить безъ различія для всѣхъ человѣковъ вообще. Рабочій человѣкъ имѣетъ ежедневно множайшую убыль своихъ соковъ чрезъ испарину, потъ и урину, нежели подверженный меньшимъ шѣлодвиженіямъ; также и рабочій человѣкъ не можетъ въ разсужденіи ежедневнаго количества поила требовашь по мѣрѣ работы своей и годоваго времени равнаго; такъ на примѣрѣ, крестыянинъ лѣпомъ выпиваетъ больше, нежели зимою, а всего больше въ жажвенную пору. Въ это время и презвый жнецъ или косецъ можетъ выпить лишній кувшинъ поила предъ обыкновеннымъ, какъ то бываетъ въ холодные дни; почему діэтики не могутъ говорить, всеобще опредѣляя: человѣку, да-

дабы быть здорову, поребно ежедневно выпивать отъ шести до девяти буш-локъ пойла; потому чю, кромъ причи-ны многого или меньшаго шблдвиженія или шрудовъ, зависитъ это отъ сложе-нія шбла. Сырое и дебелое шбло не шре-буешъ такового количеснва пойла, како-вое поребно для человѣка холерическаго и сухой нашуры.

Вообще должно осперетаться отъ из-лишеснва въ ежедневномъ пойлѣ, ибо то крайне вредно здоровью. *Цюкертъ* гово-ритъ, чю отъ шого желудокъ, кишки и всѣ волоши нашего шбла очень ослабля-ются, кровь жидѣетъ, учиняетъ хо-лодна, водяна, такъ сказать лѣннва къ обращенію по своимъ сосудамъ, а отъ шого заснаивается и наполняется мокро-шами; отъ сего происходитъ много вред-наго: шощнопа, недоснапокъ алча, ху-дое вареніе пищи, опрыжка, рвоша, над-мѣнїе, надунїе кишокъ, медленное крово-обращенїе, уменьшенїе теплошы въ крови, загущенїе и оснавленїе соковъ въ ихъ со-судахъ, безпорядочное испраженїе, ипо-хондрїя, блѣдноспь, водяная и нервная болѣзни. Всѣ сїи безпорядки, всѣ сїи бо-лѣзни слѣдуютъ въриѣе и въ вышнемъ степени отъ безпрестаннаго излишняго употребленія теплыхъ пойлъ, особливо же чаю, кофе и похлебокъ; понеже горя-чїя, а всего паче теплыя пойла усыпля-ютъ и ослабляютъ наше шбла волоши
чрез-

чрезмѣрно, и многія женскія болѣзни отъ сего единственно имѣющъ свое происшествіе.

Въ разсужденіи состоянія нашего ежедневнаго пойла говоришь помянутый Діэшикъ, что напитки заквашенные составляютъ истинное подкрѣпленіе, но припомъ и опустошеніе человѣческой машины, сильнѣйшія умерщвлятельныя средства, кои человѣкъ съ роскошью къ своей рановременной гибели вкушаетъ. Мало людей могутъ довольствоваться одною водою; естественная теплота крови мало припомъ поддерживается, а особливо у людей сидячихъ и старыхъ, и сила въ нервахъ будетъ мала. Пьющіе голую воду должны къ поддержанію своихъ жизненныхъ силъ и къ споспешествованію варенія пищи ежедневно вино; количество же вина зависитъ отъ состоянія тѣла и привычки. Кто въ этой вещи тщательнѣе обратитъ на себя вниманіе, легко можетъ замѣтить, сколько можетъ онъ выпивать вина безъ вреда своему здоровью. — По различному содержанію напуръ можетъ для одного довольно быть на примѣръ не больше трехъ рюмокъ вина въ день, другому напротивъ не сдѣлаетъ вреда около бушылки и больше. —

Многіе врачи имѣютъ обыкновеніе сильно бродившіе напитки совсѣмъ и вообще осуждать; однакожъ явнымъ образомъ посшупаютъ въ этомъ со излишествомъ.

ствомъ. Истинно то, что можемъ мы довольны бытъ одними водяными напишками, когда бы всѣ вели рабочую жизнь, и ѣли простую пищу. Многіе воображаютъ себѣ, пишетъ *Буханъ*, буди бы ни малѣйшей работы не лзя вынести безъ крѣпкихъ напитковъ; однакожъ это великая ошибка: люди, никогда крѣпкихъ поилъ не употребляющіе, могутъ не только выносить больше шягостей, но и жить долѣе, нежели ежедневно оныя употребляющіе. Но положимъ, что крѣпкіе напитки могутъ привести человека въ состояніе больше вынести работы, однакожъ они необходимо разрушатъ тѣлесныя силы, и навлекутъ преждевременную старость; ибо они поддерживаютъ безпрестанную лихорадку, коя тѣлесныя силы истощиваетъ, кровь разгорячаетъ и воспаляетъ, и тѣло къ несчетнымъ болѣзнямъ склонно учиняетъ. — Г. Докторъ *Лангхансъ* увѣряетъ, что большая часть обитателей Алпійскихъ горъ, коихъ кровь и кости никакою воздушною заразою не оправляются, и кои чрезъ весь годъ ничего не пьютъ кромѣ молока, сыворотки и чистой воды, наслаждаются прочнѣйшимъ здоровьемъ, имѣютъ прекрасный складъ тѣла и пріятнѣйшій цвѣтъ въ лицѣ, а при томъ достигаютъ глубочайшей старости, нежели Швейцарскіе крестьяне въ мѣстахъ, винодѣлемъ изобилующихъ, или прешолюдины въ сѣ-

вер-

верныхъ мѣсахъ Европы, гдѣ много хлѣбнаго вина пьютъ. Сколько неоспоримая истина все это, но подѣ умѣренными и холодными полосами неба, гдѣ состоитъ обычай многого мясояденія, безъ заквашенныхъ поилъ не совсѣмъ обойтись можно. *Фалконеръ*, принявшій на себя трудъ опровергать многія несправедливыя Діэтическія мнѣнія *Г. Кадогана*, снялъ также на себя защищеніе заквасныхъ напитковъ. Онъ ссылается на заключеніе Сочинителя о разумѣ законовъ, коюрой утверждаетъ, что законы Карѳагенянъ и Магомедовы, вино запрещающіе, соразмѣрны климатамъ Аравіи и Ливіи: но что сіи законы совсѣмъ не идутъ для странъ холодныхъ, гдѣ кажется, что самый климатъ къ тому принуждаетъ. Онъ взираетъ на обыкновенный обычай народа, яко не на маловажное помощное средство къ руководителъствованію нашимъ заключеніямъ въ этомъ случаѣ; и если бы оныя могли вообще за то приняты быть, должно ихъ большею частью считать такъ, что самая природа ихъ внушила. Мнѣнія же Писателей подтверждаютъ, равномѣрно и ежедневные опыты, что умеренное употребленіе заквашенныхъ напитковъ подѣ симъ климатомъ не токмо безопасно, но и нужно. Въ жаркихъ странахъ шѣла слишкомъ чувствительны, и кровь имѣетъ слишкомъ великое наклоненіе къ воспаленію, чѣмъ вино не

мо-

могло бытъ шамъ крайне вредно, а водяные напитки напошивъ чрезмѣрно полезны; въ холодныхъ же мѣстахъ кровь меньше склонна къ воспаленіямъ, и нервная система кажется бытъ больше угнѣщенной, чѣмъ могла имѣть вышній степенъ чувствительности; по этой причинѣ требуетъ натура липпательныхъ средствъ таковаго рода, кои бы дѣйствіямъ климата нѣкоторымъ образомъ пославляли равновѣсіе. Въ слѣдствіе сего, говоритъ *Фалконеръ*, заквашенные напитки и мясныя пищи не столько неудобны, но еще полезны тѣлу посредствомъ своего множайшаго стрекотанія; гдѣ ѣдятъ много мяса, шамъ заквашенные напитки даже необходимы, дабы наклонность къ гнилости, происходящую отъ сего рода жизни, нѣкоторымъ образомъ удерживать. *Фалконеръ* ссылается въ этомъ на всеобщіе поступки челоѣковъ, что не находится почти ни одного сословія, ни народа среди челоѣковъ, гдѣ бы не употреблялись заквашенные напитки того или иного рода, служащіе къ ихъ пищѣ. Онъ приводитъ свидѣтельство Г. фонъ Галлера, что склонность къ заквашеннымъ, и. е. спиршоватымъ напиткамъ чрезвычайно древна, и почти всѣмъ челоѣкамъ общая, итакъ что въ самой ошдавленной Камчанкѣ Россіане открыли въ мукѣ и кожѣ спелей нѣкотораго растѣнія нѣчто опьяняющую силу оказываю-

вающее. *Тацитъ* говоришь о древнихъ Нѣмцахъ, что по недоспашку у нихъ вина умѣють они дѣлать заквашенное пойло изъ ржи и ячменя. Въ крайнихъ сѣверныхъ странахъ, каковы Лапландія и Гренландія, составляютъ изъ молока пьяной напишокъ, употребляемый тамошними жителями въ столѣ. Всѣ сии примѣры, говоришь наконецъ *Фалконеръ*, кажется, что больше одобряють употребленіе крѣпкихъ напишковъ, нежели основанія выдуманнаго. *Буханъ* того же мнѣнія, что заквашенные напишки, не взирая на вопіянiе пропивъ ихъ столь многихъ Писателей, останутся обыкновеннымъ пойломъ большей части особъ, что лучше спарашься способствовать людямъ въ выборѣ сихъ напишковъ, нежели возражать противъ вещи, столько сильно обычаемъ утвержденной. Вредитъ человѣку не мѣрное употребленіе крѣпкихъ напишковъ, но неумѣренное; также когда мы пьемъ оныя худо приготовленные или поврежденные. Когда заквашенные напишки, говоритъ *Буханъ* далѣе, будутъ приготовлены исправно, опложены до нѣкотораго времени, къ ихъ устарѣнію пошребнаго, и тогда умѣренно употребляемы, будутъ они истиннымъ благодѣяніемъ человѣческому роду; но пока они всѣ худо приготовляющься, разнымъ образомъ поддѣлывающься и неумѣрно употребляемы будутъ, должны они навлекать по себѣ многія худыя слѣдствія.

ствія. — И однако, примолвлю я къ тому, вина опчасу болѣе портятъ подмѣсами, поддѣлываютъ и даже нѣкоторымъ образомъ въ ядъ обращаютъ.

По сему не лзя отвергнуть преимуществу пива предъ винами, и первое одобришь для нашихъ сѣверныхъ странъ; почти дошло къ тому, что у насъ въ нижней Нѣмецкой землѣ употребленіе пива почти во всѣхъ домахъ средняго состоянія прекратилось, а вина и вода заступили онаго мѣсто; въ этомъ конечно по вышеписанному виноваты нѣкоторые врачи, кои совѣмъ пиво опровергали. Изъ вышеприведеннаго же можно видѣть, что знаменитые мужи противъ неосновательныхъ мнѣній пріемлютъ наше пиво въ защищеніе, и заквашенные напитки признаютъ нашему климату совершенно приличными. Правда, что худо варимыя пива употребленіе ихъ очень убавляютъ, однакожъ и тутъ можно спросить: можемъ ли имѣть въ городахъ худыя пива, когда только пожелаютъ ихъ пить Вельможи? Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ по предразсудку ли или изъ роскоши сдѣлалось пиво единственнымъ пойломъ простолюдиновъ; конечно и это содѣйствовало къ тому, что нынѣ пива варятъ хуже, нежели при нашихъ предкахъ. Думали и думаютъ еще: простолюдинъ не знашокъ, онъ больше смотритъ того, чтобъ множественнѣе пива выпить и лишь только налить свое брю-

хо; это можно произвешъ также худымъ пивомъ, какъ и хорошимъ, но въ послѣднемъ случаѣ меньше расчета для пивоваровъ. Сверхъ того не папріотическій поступокъ выпускашъ изъ отечества столько денегъ за напитокъ, безъ котораго мы обойтись можемъ, тѣмъ больше, что любители вина требуютъ онаго иностраннаго самаго лучшаго. Винопитство ввелось въ нашей низовой землѣ во временахъ новѣйшихъ. За тридцать лѣтъ предъ симъ знавалъ я стараго деревенскаго дворянина, который былъ Пажемъ еще при Курфирштѣ Фридрихѣ Вильгельмѣ Великомъ; оной обнадеживалъ меня, что подъ владѣніемъ помянушаго Курфиршта и сына его Фридриха перваго, Короля Прусскаго, на свадьбахъ и крестинахъ, или пиршествахъ у дворянъ совсѣмъ чужестранныя вина не употреблялись, но только домашнія съ умѣренностію; пиво же составляло одинъ только всеневный дворянскій напитокъ. Почему съ того времени нашли пиво не здоровѣ вина? былили наши предки въ концѣ прежняго и въ началѣ нынѣшняго вѣка больнѣ, слабѣ и не долговѣчнѣ насъ? Кто изъ имѣющихъ нынѣ лѣтъ пятьдесятъ и болѣе помнитъ своего дѣда, и зналъ, что онъ былъ пиволубецъ, да расскажетъ его потомкамъ, что старинные Нѣмцы безъ иностранныхъ винъ были здоровы, добры, крѣпки въ нервахъ и долговѣчны, а при томъ

томъ не знавали или не любили кофе. Какъ же впрочемъ варить доброе здоровое пиво, писано будетъ въ слѣдствіи въ главѣ о пивовареніи.

Поелику прежде сказано, что имѣющіе причину ипѣло свое при вкушеніи сильно приносими приправленныхъ бѣсивъ щадить ошѣ многого вина употребленія, должны пошому либо совсѣмъ вина не пить, или изъ благоприсшойности шолько рюмку или двѣ; могутъ и въ разсужденіи пива ту же дѣйству наблюдать. Когда мы бдимъ многими приносими приправленное кушанье, можемъ пить пиво слабѣе, есѣли же пища не столько будетъ содержать въ себѣ приносшей, тогда пиво крѣпче. Такъ поступаетъ одинъ изъ моихъ пріятелей, которой всегда держитъ въ домѣ своемъ два пива, слабое и крѣпкое; какъ потребуютъ обстоятельствъ, пьетъ онъ слабое или крѣпкое пиво, и образъ шаковой жизни совѣшную наблюдать въ особливости въ жаркое время года. Кто не надлежитъ въ число рабочихъ людей, но лѣшомъ не рѣдко принужденъ бываетъ находится въ сильномъ движеніи и попѣшь, а пошому возбуждашь великую жажду; что можемъ бышь полезнѣе для него, какъ сѣю жажду, шребующую шогда шретьею долею или половиною больше пошла предъ обыкновеннымъ, ушояшь не крѣпкимъ, но слабымъ пивомъ; ибо крѣпкое пиво кровь еще бо-

лѣе разгорячишь можешь, въ скоромъ же уменьшеніи жажды со слабымъ напишкомъ не сравняешься.

Когдабъ похотѣли мы возвратиться къ роду жизни нашихъ дѣдовъ, прадедовъ и пращуровъ, кои за полвѣка, или за сто лѣтъ предъ симъ жилали безъ всякаго вина, но здорово и весело, должныбъ были въ разсужденіи разныхъ родовъ пива то же сдѣлать, что происходишь въ разсужденіи винъ, а именно: нынѣшній свѣтъ не осмѣется при винѣ одного рода, особливо же при угощеніяхъ; подають вино Французское, Испанское, Рейнское и прочее за обѣдомъ или послѣ онаго, чтобъ всякъ по своему желанію выбралъ и пить могъ. Если нужно по отпрѣшеніи винъ поступать пышно, можно въ домъ своемъ завести нѣсколько родовъ пива, и оставивъ на выборъ гостей своихъ, какъ то въ нѣкоторыхъ домахъ дѣйствительно происходитъ. Есть у насъ пиво бѣлое и черное, а припомъ въ обѣихъ разные роды, коими вкусъ нашъ, равно какъ и винами, удовольствованъ быть можешь.

Наконецъ долженъ я упомянуть о водкѣ, которая отъ многихъ врачей яко ядъ человѣкамъ запрещена; что и она въ умѣренномъ употребленіи имѣла своихъ защитниковъ въ числѣ врачей и имѣть будетъ: а какъ и самъ я не лекарь, то лучше всего сдѣлаю, заславивъ вмѣсто себя говорить людей вѣроящихъ въ этомъ дѣ-

дѣлѣ достойныхъ. Выше коснулся я, что Цюкертъ оппдаешъ водкѣ справедливосшь; теперь выпишу я, что заключаетъ Д. Питшъ въ своихъ *разсужденіяхъ о различныхъ дѣйствіяхъ водки въ человѣчскомъ тѣлѣ*, находящихся помѣщенными въ III Томѣ *Гамбургскаго Магазина*. Послѣ того какъ описалъ онъ вредъ, приключаемый симъ напишкомъ нѣкоторымъ особамъ, и неумѣренное употребленіе водки, вообще объявивъ пушемъ къ сокращенію жизни человѣческой, предлагаетъ онъ вопросъ: *Какое дѣйствіе имѣетъ водка въ здоровомъ человѣкѣ? когда и какъ должны они употребленіе оной учредить?* На этотъ вопросъ отвѣтствуетъ онъ таковымъ образомъ: *Дѣйствіе водки въ здоровомъ человѣкѣ хопя не всегда равно, однакожъ въ самомъ дѣлѣ при порядочномъ употребленіи часто бываетъ цѣлительно.* — Водку можно считать опчаспи за опмѣнное помощное средство, которое безъ выдѣленія (*medicamentum alterans*), часпью же за лѣкарство, которое посредствомъ отдѣленій и выдѣленій (*medicamentum euacuans*) пороки нашей машины поправляетъ; ибо она укрѣпляетъ или спягиваетъ гибкія часпи, а потомъ опяшь оныя распягиваетъ; а сверхъ того жидитъ она и соки наши шѣмъ, что сильное движеніе соковъ приключаетъ.

Оказывается водка лѣкарствомъ, которое посредствомъ выдѣленій машину

нашу въ естественномъ состоянїи содержишь, когда гонишь какъ потъ, шакъ и урину; кпо же послѣ сего усомнишься, что имѣешь она въ себѣ цѣлебную силу? Однакожь всегда замѣчается, что не дѣлать злоупотребленія изъ сего несравненнаго добра; ибо впрочемъ можетъ и она превратиться въ смертельный ядъ, какъ и всѣ другія лѣкарства, хошябъ были онѣ самыя лучшія, и цѣлебныя ея дѣйствія воспріять могутъ совсѣмъ иныя слѣдствія.

Почему всячески нужно быть наставлену, когда и къ каковымъ пищамъ водка прилична. Конечно, кпо въ этомъ не умѣешь сдѣлать различія, шому по истинѣ она не всегда будетъ полезна; ибо много есть вещей, къ водкѣ въ нашемъ шѣлѣ совсѣмъ неприличныхъ. Я предложу вообще одно шолько въ этомъ заключеніе, а попомъ для примѣра приведу вещи, съ которыми водка въ шѣлѣ нашемъ не согласна. Заключеніе состоить въ семъ: водку не должно никогда пить, когда недавно предъ тѣмъ употребилъ пищу и притомъ со излишествомъ, или вскорѣ послѣ оной употребить хочешь такихъ вещей, которыя либо явно въ себѣ кислоту содержатъ, или во внутреннихъ нашихъ въ оную превратиться могутъ; также когда чувствуешь, что много кислоты въ желудкѣ находится.

Пищи, съ укусомъ приготовленныя посредствомъ ли варенія или безъ онаго, мо-

молочныя, также одно свѣжее молоко съ водкою въ желудкѣ нашемъ не могутъ бытъ согласны. Кто благоразумно и по правиламъ, здоровью полезнымъ, жить хочеть, конечно избѣгнетъ совокупить вещи сїи въ желудкѣ; а по сему погрѣшающіе тѣ, кои чающіе сдѣлать особливую здоровью своему пользу, когда по употребленіи кофе съ молокомъ принимаютъ доброй глотокъ водки; для чегожъ? Опчаспи пошому, что водка молоко сгущаетъ, и къ питанію тѣла учиняетъ неспособнымъ, часстью же пошому, что не рѣдко происходитъ отъ шого кислая и противная опрыжка, которая горшанную закрывку до красна разбѣдаетъ.

Кто употребитъ водку на свиной или гусиной жирѣ, ощутитъ отъ шого подобное дѣйствіе; однакожъ свѣжее масло коровье съ хлѣбомъ и водка оказываютъ въ здоровомъ тѣлѣ прекраснѣйшее дѣйствіе. Извѣстно мнѣ, что многіе люди счищаютъ, что тѣла своего ничѣмъ лучше не могутъ поддерживать, какъ свѣжимъ масломъ съ хлѣбомъ и водкою; въ путешествіяхъ почасту провождаютъ они съ тѣмъ безъ голоду до самаго ужина, когда поутру хорошо сего набѣдятся. Почти не можно вообразить, каковое малость различія непремѣнныхъ часлицъ въ вещахъ, хотя къ царству же природы надлежащихъ, совсѣмъ противоположное дѣйствіе произвести можеть. Опытность сія столько

обыкновенна, что ни одинъ человекъ въ добромъ дѣйствіи водки, когда вынншь оной умѣренно, ни мало сомнѣваться не можешъ.

Однако сколько мало укусу, молоко и водка въ нашемъ желудкѣ согласишся могутъ, сполькожъ мало согласна послѣдняя съ кислотою травою, сельдями, сыромъ и куреніемъ табаку; понеже происходишъ у многихъ людей опъ сего не шокмо кислая опрыжка, но даже жестокая икота (singultus) и жженіе въ желудкѣ (ardor ventriculi); почему меня всегда морозомъ подирало, когда видалъ я моего спараго лекаря, которой училъ другихъ воздержной жизни, самаго при куреніи табаку кнасперу проглашывающаго по доброй рюмкѣ водки.

Еще два дѣйствія водки замѣшилъ я въ нашемъ шѣлѣ, кои въ самомъ дѣлѣ всевозможной похвалы достойны: — Первое состоишъ въ шомъ, что водка путешествіемъ и работою утомленнаго человека почти въ одно мгновеніе ока, когда выпьетъ оной умѣренную чарку, столько подкрѣпитъ, какъ бы силы его ни малѣйшаго ущерба не потерпѣли; а по сему основанію скороходы сполько много привычны къ водкѣ, что всегда употребляюшъ оную послѣ сильной перебѣжки.

Когда вошелъ въ шѣло наше родъ напшковъ, не содержащій въ себѣ силы,
оп-

ошдѣлительныя наши орудія привести въ доспашочное движеніе, чѣмъ сію жидкость опяшь изъ онаго изгнать и тѣло отъ шаковаго ошягощенія освободить, то чарка водки и въ этомъ случаѣ оказывается лучшую услугу; ибо на холодномъ воздухѣ изгоняетъ оную уринными проходами, а въ теплошѣ, и когда отъ наружнаго движенія разгорячишься, главѣйше пошовыми скважинами.

Живымъ шварямъ водка не допускаетъ въ желудкѣ нашемъ завестися, почему можно оную считатьъ *глисто-гонителемъ*; чѣмъ она побуждаетъ на ѣду и пишье, повинорять сего не нужно; но это должно разумѣть лишѣ о шѣхъ людяхъ, кои водку употребляютъ единственно для здоровья. Впрочемъ во многихъ замѣшилъ я, чѣмъ они при многомъ пишьѣ водки, почти совсѣмъ ничего не ѣдятъ; можно это счесть за небольшую прибавку къ моимъ разсужденіямъ: однако изъ сего слѣдуетъ общанное особенное дѣйствіе водки; состоятъ оно въ *достовѣрномъ питаніи многихъ человѣческихъ тѣлъ*. Могло бы безъ дальняго гололоманія произойти, чѣмъ показалъ я какъ причину, почему водка тѣло наше пишаетъ, шакъ и то, какимъ образомъ собственно это происходитъ; однакожъ сіе и другое объяснено уже въ сочиненіяхъ врачей, писавшихъ о здоровомъ состояніи человѣческаго тѣла, а пошому

коснусь я только ушвердительно положеннаго, что человѣческія шѣла питаются не шокмо смоляными, но масловатыми и клѣвапто-смоляными или резиновапными часпицами.

Я всего меньше ожидаю, чтобы кто могъ возражать мнѣ противъ сего заключенія, что *водка насыщаетъ многихъ людей обоего пола*. Но еслили случится, что кто нибудь въ этомъ усомнишся, навлечетъ онъ себѣ на шею многія пропиворѣчія; извѣстность въ этой вещи больше велика, чтобы оную оспаривать можно было. Когда поспребуютъ, приведу я несказанное число людей, которые многимъ пипьемъ водки пріобрѣли себѣ такія толспыя бургомистрскія брюха, какъ бы скормлено имъ было шесть четвертей яшнаго солода, и при томъ находились они въ безпрестанномъ сидѣніи въ самомъ шѣсномъ покоѣ; и тогда нѣкоторые узнаютъ, отъ чего они столько разжирѣли. *Кведлинбургъ* и многія другія мѣста, въ которыхъ вывариваютъ много хлѣбнаго вина, представляють въ этомъ неопровергаемое доказательство; въ таковыхъ мѣстахъ находится не мало винокуровъ мужчинъ и женщинъ, коихъ брюха съ лучшими пивными бочками конечно не малое имѣютъ сходство. Однакожъ не взирая на то, что водка шѣмъ людямъ, которые имѣютъ здоровыя легкое и печень, также (какъ вообще гово-
рится)

рится) бывъ не больны, тѣлесныя силы свои распушно распочающъ, къ великому располщенію способствуютъ. Нахожу я еще нѣчто напомнишь, а именно, что разжирѣвшіе отъ многого пишья водки получающъ спѣсенную воздушную трубку, а пошому съ довольнымъ опягощеніемъ, и припомъ шихимъ и сиплымъ голосомъ говоришь принуждены; почему я людямъ, много говоришь или пѣшь обязаннымъ, совѣпывалъ бы отъ ушучненія себя водкопишіемъ удержаться: ибо они съ таковымъ состояніемъ тѣла ни одинъ день отъ паралича безопасны быть не могутъ. Къ чему поможетъ имъ таковая шучносшь излишняя, когда они въ цвѣтѣ своихъ лѣтъ во гробъ лечь принуждены будутъ?

Наконецъ не долженъ я позабышь похвалишь силу водки въ наружномъ ея человекѣми употребленіи; а именно, соспоишь она въ *раздѣлятельномъ* и *укрѣпительномъ* лѣкарствѣ: Первымъ служить она отъ свѣжихъ опухолей (congestiones), либо отъ внутреннихъ или наружныхъ причинъ, какъ-то отъ ударовъ, толчковъ, паденія, осадненія, и шому подобнаго, на поверхности тѣла происходящихъ; укрѣпительнымъ лѣкарствомъ служить она ослабленіямъ нервъ, мышцъ, сухихъ жилъ и проч. происходящихъ отъ припадковъ параличныхъ, и когда нужно постыгнуть свѣжія и старыя раны; ма-
лыхъ

лыхъ свѣжихъ ранъ удерживаетъ кровотеченіе. Чѣмъ меньше впрочемъ водка воды въ себѣ имѣетъ, тѣмъ лучше оказывается она наружно свое дѣйствіе. Кому нужно употребить ее раздѣлятельнымъ лѣкарствомъ, должно оную подогрѣть, а естьли укрѣпительнымъ, то холодную.

Въ удовольствіе настоящихъ почишителей водки научу я ихъ дѣлать сильную желудочную водку: возьми двенадцать золотниковъ померанцевой корки и сполькожъ лимонной корки, изъ которой внутреннюю бѣлую сторону вырѣзать, впрочемъ будетъ она горька (*); гвоздики, корицы, мирной смолы, каждой по полпора золотника, краснаго сандалу при пшыхъ доли золотника; сполки все это въ порошокъ и всыпъ въ два шпофа доброй водки хлѣбной; взболтавъ, поставъ на прои сушки въ тепломъ мѣстѣ, взбалтывай почасу, а потомъ ежедневно пей оной для здоровья по двенадцати золотниковъ; за часъ предъ обѣдомъ при закускѣ хлѣба съ масломъ коровымъ чарку въ шесть золотниковъ, а таковую же ложась спать. Я увѣряю, что таковое употребленіе этой водки будетъ очень полезно всѣмъ взрослымъ

(*) Чтобъ ошдѣлить сію бѣлую кожу отъ сухой корки, должно оную положить въ воду, но не долго держать въ оной, чтобъ сила наружной корки не вышянула была водою; таковымъ образомъ очищаютъ померанцевую сухую корку на дѣланіе бишефу.

слымъ и здоровымъ особамъ. Помянутое время самое удобнѣйшее къ питью водки; ибо водку употребляютъ не въ помощь пищеваренію, но къ укрѣпленію желудка и въ спомоществованіе спокойному сну: однакожъ сіе предписаніе не всегда служишь неимѣющимъ привычки поутру пить чай или кофе; можно имъ позволить, чтобъ они при завтракѣ своемъ выпивали часть эпой водки для сопрошивленія худому воздуху, а особливо пускаясь въ путь. —

Я хотѣлъ предписаніе сего врача во всемъ онаго пространствѣ для того здѣсь включить, чтобъ знали о приспойномъ водки употребленіи, а потому остерегались отъ злоупотребленія оной; ибо изъ сего разумѣть должно, что 1) молодые болѣзными легкаго и печени одержимые люди совсѣмъ отъ оной удержаться должны; 2) за обѣдомъ или вскорѣ послѣ онаго ошнудъ водки не пить, ибо она къ варенію пищи не служитъ, а къ нѣкоторымъ вышеупомянутымъ пищамъ присоединять ее крайне вредно; 3) когда употребишь водку кромѣ обѣда, то самую малую чарочкою. Для многихъ здоровыхъ людей потребно водки меньше показанныхъ шести золотниковъ. Напоследокъ должно тщательно замѣшить, что водка при употребленіи многими пряностями приправленныхъ пищъ или крѣпкаго пива можетъ быть оспавлена, впрочемъ упо-

употребляема бышь ко укрѣпленію слабо-
го желудка вмѣсто лекарства, а не ина-
ко: однакожъ сіе то и есть несчастіе въ
разсужденіи сего напитокъ, что столько
много людей не знаютъ въ немъ мѣры, и
либо за обѣдомъ, а это безъ всякаго воз-
зрѣнія на употребленные пици и другіе
напитки глотаютъ по большой рюмкѣ
водки, или внѣ обѣда почасу шпофъ
съ водкою посядаютъ, и наконецъ въ со-
вершенно невоздержныхъ пьяницъ превра-
щаются. Примѣнно сіе большею частію
съ шѣми, въ чьихъ домахъ Хозяйка не
поспѣваетъ съ обѣдомъ къ установлен-
ному часу, почему супругъ отчасти для
наполненія пустоты желудка, частію же
отъ скуки и досады выпиваетъ водки
рюмка по рюмкѣ: равнымъ образомъ учи-
няющія водкопійцами люди, которыхъ
домашнее состояніе разстроено, или впро-
чемъ находящаяся въ огорченномъ положе-
ніи. Сіи замѣчаютъ, что отъ доброй
рюмки водки учиняются они бодрѣе, ве-
селѣе и опважнѣе; почему начинаютъ про-
гонять грусть свою водкою, и считаютъ
оную утѣшительницею въ ихъ несчастіи;
а таковымъ образомъ для безчисленнаго
множества обращается въ укорочивающій
дни ядъ шотъ напитокъ, котораго благо-
разумное и умѣренное употребленіе мо-
жетъ бышь цѣлбно многимъ человѣкамъ.
Кто не господинъ надъ собою и не умѣетъ
воздержаться, тому лучше водку совсѣмъ

из-

изгнать изъ своего дому, и шѣмъ лишить себя случая грѣшить противъ своего здоровья, или подобно опѣявленному монгу опдаться подѣ опеку благоразумной супругѣ, у кого она есть, чтобы она подносила ему порцію его въ надлежащую пору и экономически. Несчастіе дому бываетъ самое величайшее, когда Хозяйка привыкнетъ къ сему напшку до излишества, и можешь это скрывать отъ замѣчаній своего мужа; когда учинишься она сначала тайною пьяницею, будетъ потомъ открытою пьянгою. Худо дому тому, въ кошоромъ и Хозяинъ пьетъ, но когда начнетъ подтягивать Хозяйка, тогда дому сего ничто не сохранитъ отъ гибели.

21) Пирожное, паштеты, конфекты, овощи, бегурцы и дыни.

Пирожное у Діэшиковъ вообще не въ лучшей соспойтѣ славѣ; но какъ оно въ разсужденіи образа приготовленія своего очень между собою различествуетъ, по можно и заключать различно о меньшей или большей полезности того или другаго пирожнаго. Я опять заставляю объ этомъ говорить прежде приведеннаго Петра Кретшмара, причемъ онъ бывъ Діэшикомъ, шакъ объясняется: Когда пирожное сухо выпечено и не жирно, можно оно безопасно употреблять; но шѣсто паштешное или невыпеченные жирные торшы, или мягкое шѣсто, сахарные или жареные

ные виншы, (это могутъ быть состоя-
щія въ пятой главѣ перваго Ошдѣленія
этой Части подѣ Но 30 и 31 описанныя
кудри, также подѣ Но 35 состоящія са-
харныя кудри), и что впрочемъ изъ жид-
каго шѣста (смотри въ томъ же Ошдѣле-
ніи подѣ буквою Ч.) въ маслѣ коровьемъ
жарится, крайне не здорово и осѣдаетъ
какъ свинецъ на дно между прочихъ пицъ
въ желудкѣ, въ кошоромъ остается самое
послѣднее, и либо съ затрудненіемъ, или
съ помощію теплыхъ поиль, или лѣкар-
ства изъ желудка вышши можеть. На-
противъ всякое пирожное, замѣшанное на
маслѣ коровьемъ въ пѣну, или по поварен-
ному наречію въ снѣгъ растертое, здо-
рово и очень легко къ сваренію въ желуд-
кѣ. Сему можно видѣть особливо примѣръ
въ такъ называемомъ песчаномъ шор-
тѣ, (смотри перваго Ошдѣленія 5 гла-
вы Но 78 и 79), кошораго главная подмѣсь
въ пѣну растертое масло коровье съ при-
бавкою только муки и двухъ яицъ; оный
во рту разсыпается и желудку никако-
го ошягощенія не приключаетъ. Искусной
же и благоразумной поваръ можеть раз-
сужденія свои располагая по сему далѣ,
употребить сіе къ другимъ пирожнымъ,
а особливо имѣющимъ въ себѣ овощи, ого-
родные плоды и вообще влажность; здѣсь
замѣчаніе это можеть имѣть свою поль-
зу. Другое пирожное, приготовляемое безъ
масла и сала, должно быть удобряемо
яйца-

яйцами, и рѣдко съ прибавкою малой доли бѣлковъ, но большею частью желтковъ; бѣлки же можно иначе съ доброю пользою употребить, именно въ снѣгъ, т. е. въ пѣну взбитые, чему примѣръ миндальныхъ шорповъ можетъ служить за образецъ къ размышленіямъ и выдумкамъ.

О паштетахъ говоришь Кретшмаръ такъ: Блюдные пашшеты изъ слоенаго или мягкаго тѣста не сиюяшъ того, чѣмъ имѣли и названіе сіе; ибо кладушся въ нихъ пици иногда подобныя похлебкѣ, иногда Фрикасе, прежде на блюдѣ приготовленныя и застуженныя; послѣ того ихъ съ тѣспянымъ окрайкомъ разогрѣваюшъ, и запекая, выливаюшъ въ нихъ соусъ. Желудокъ таковымъ мокрымъ жирнымъ и горячимъ тѣстомъ ошягощается, а сему спараюшся пособить доброю мѣркою вина или чаркою водки; но шягосишь такового тѣста чрезъ перъвое не распускается, а и того меньше посредствомъ послѣдней, которая еще оное опверждая, сберегаетъ ошъ переваренія, какъ-то на примѣръ можно усмотрѣть въ вещахъ, въ спиртѣ положенныхъ. — Паштетъ же изъ зажженаго швердаго тѣста, въ который мясо кладушъ сырое съ надлежащими правами, анчоусами, капорсами, оливками, пряностями, лимономъ и прочимъ, самая здоровѣйшая, питательная и естественная пища, потому что силы всего остаюшся въ немъ, а тѣста не ѣдашъ; оной мо-
 Часть VIII. Отдѣл. 2. И жно

жно дѣлать изъ мяса всякаго рода, дичины, птицу и рыбы, и все натурально, и каждого по разсудку. —

Находясь, что большая часть блюдныхъ паштетовъ несравненно должна быть предпочитаема паштетамъ выводнымъ, и говоря, что они дѣлаются паштеты только для желудка. Они правы, когда совѣщующися только съ своимъ вкусомъ; однакожь должно знать свой желудокъ, часно ли въ него класть можно таковаго рода пищу. Когда паштетъ не выпеклось и очень тонко, то особамъ, имѣющимъ слабый желудокъ, а къ тому мало желудка, отъ таковыхъ паштетовъ лучше воздержаться; этой вкусной пищи легко можно съѣсть много. Славный *ла Метрй* ѣдалъ въ своей жизни несчетное множество паштетовъ, но одинъ изъ нихъ не токмо былъ послѣдній въ его жизни, но и послѣднимъ кускомъ; ибо, какъ повредился ему паштетъ съ дичиною, и съѣлъ онаго чрезъ мѣру, произвело это воспаление въ желудкѣ, отъ котораго онъ умеръ. По введенному порядку паштеты за столомъ всегда сосѣвляють не первое блюдо; всегда предшествуютъ блюда, изъ которыхъ желудокъ уже понаполняется. Когда же поставятъ на столъ вкуснѣйшую пищу, то дѣлаются уже не къ утоленію голода, но изъ лакомства, и послѣднее обыкновенно происходитъ на счетъ здоровья. Покойный *Кригеръ* пишетъ: Знашныя лю-

ди

ди приводяшъ съ собою за столъ обыкновенно прожкій алчъ. Первый состоишъ въ естественномъ голодѣ, и сей приключаетъ, что изъ перваго или втораго блюда до сыпа набдаются. Впорый алчъ возбуждается различіемъ кушанья; бдятъ съ другихъ блюдъ для того, что оныя деликатны, или рѣдкосты составляютъ. Трешій алчъ происходитъ отъ привычки, или долговременнаго медленія и сидѣнія за столомъ; ибо, какъ всегда при этомъ разговаривающъ, по непримѣннымъ образомъ одинъ лакомый кусокъ сбѣдающъ по другому.

О конфектахъ, въ сахарѣ вареныхъ плодахъ, сахаромъ облишихъ, кандизированныхъ вещахъ, пашпешахъ, мармеладахъ и желеяхъ, коихъ множество употребляютъ за обѣдомъ и послѣ онаго, говоритъ *Д. Цюкертъ*, что оныя отъ сахару много добрыхъ и злыхъ свойствъ пріемлютъ; они бывающъ больше или меньше питательны, сердце укрѣпляющія и успокояющія: однакожъ они сорятъ и желудокъ воскисающею мокротою, когда оныхъ много бсть; они поршятъ зубы, доставляютъ глистамъ гнѣздо, и у многихъ женщинъ причиною судорожныхъ и истерическихъ болѣзней.

Объ овощахъ предложу я лучше заключеніе искусныхъ *Діэшиковъ*, нежели мое собственное. Въ *Новомъ Зрѣлищѣ Природы* вообще сказано такъ: Что вкушеніе

плодовъ вообще и также въ особливости сего или другого рода здорово или нѣтъ, и всѣмъ ли оныя или только нѣкоторымъ полезны, объ этомъ розысканіе мы оставимъ, но только замѣтимъ, что отъ употребленія спѣлаго и хорошаго овоща отнюдѣ ничего опасаться не должно; не надлежитъ же и вѣрять, чтобъ болѣзни, и по сказанію многихъ остроумца въ крови, и даже кровавой поносъ отъ него происходитъ могъ. Всѣ, даже самыя лучшія и не вредными считаемыя вещи могутъ отъ излишества и другихъ причинъ учиниться вредными; и какъ вообще каждый человѣкъ, что касается до діеты, долженъ быть самъ своимъ врачомъ, и наблюдать, что ему полезно и что вредно; то же и въ разсужденіи овощей, оныя служатъ въ пищу, прохлажденіе и лѣкарство. О каждомъ родѣ овощей внесу я сюда изъ этой книги.

Яблока. Добрые роды садовыхъ яблокъ предписываютъ врачи своимъ больнымъ, пошому что онѣ прохлаждаютъ, укрѣпляютъ и отверзаютъ, и желудка не опягощаютъ, развѣ въ чрезмѣрномъ количествѣ; почему люди горячаго сложенія могутъ яблока употреблять съ пользою, даже въ зимнее время ко ушоленію жажды, къ прогнанію внутренней сухости, къ приведенію въ движеніе упругихъ волостей мясныхъ и жилъ, къ открытію запоровъ, къ укрощенію вязкой оспрой желчи и къ

со-

содержанію чрева отверзшымъ; даже въ Апшекахъ яблочной сокъ подмѣшивающъ въ сложныя, сердце укрѣпляющія и прохладительныя лѣкарства, какъ-то въ алкермесной лашвергъ, и родъ спалевыхъ капель. Яблочное пойло, а особливо изъ лѣсныхъ яблокъ, отваренное съ ячменемъ или безъ онаго, оказываетъ великую пользу въ огневицахъ и гнилыхъ горячкахъ; ибо чрезъ оное въ особливости гниющее состояніе соковъ дѣятельно поправлена быть можетъ. — *Бюергавъ* научаеъ дѣлать слѣдующій сложный очень пріятный яблочный напитокъ: взявъ очищенныхъ Боргдорфскихъ или ранешнихъ яблокъ, варить оныя съ полуторою бутылкою воды въ закрытомъ горшкѣ часъ, прожати сквозь полощенцо, положить къ тому побольше полузолошника толченаго мушкашнаго орѣшку, шесть золошниковъ шерпато хлѣба, двенадцать золошниковъ реинвейну, и столько сахара, сколько нужно къ произведенію пріятности вкуса. Употребляющъ эшопъ яблочной напитокъ преимущественно въ разслабляющемъ лихорадочномъ жару, причемъ желудокъ нѣсколько подкрѣпить должно, или когда внутреннія наклонны къ надмѣнію, для чего и кладутъ помянутое количество мушкашнаго орѣшку, который впрочемъ не нуженъ; въ случаѣ поносу эшопъ напитокъ очень же полезенъ, только безъ мушкашу. Въ заразительныхъ болѣзняхъ,

И з ко-

когда врачи запрещаютъ намъ шакковыя
пищи, кои кровь къ гнилости располага-
ютъ, на примѣръ мясныя, а напротивъ
совѣтуютъ употребленіе пищъ и наниш-
ковъ, гнилости производящихъ,
похваляютъ намъ въ особливости изъ дре-
весныхъ плодовъ кромѣ цитроновъ ли-
моны, кисловатые померанцы, фиги, шел-
ковицу, малину, землянику, виноградъ,
кисловатые вишни, ежевику, чернику, но
въ особливости Боргдорфскія яблока и ра-
нешы, кои только съ помянутыми пло-
дами оказываютъ доброе антисептическое
дѣйствіе.

Груши. Объ этомъ плодѣ разумѣет-
ся все то же, что прежде сказано въ по-
хвалу овощей. Изъ грушъ имѣютъ преиму-
щество тѣ роды, коихъ мясо во ршу
таеетъ, или совсѣмъ въ сокъ превращает-
ся; послѣдняго рода полезны и въ поносѣ,
между тѣмъ какъ онѣ другихъ неимѣ-
ющихъ во ршу плодовъ въ болѣзни этой
пользы мало или совсѣмъ нѣтъ.

Предразсудокъ пропиву овощей, что
оной поносу не приключаетъ, но еще онѣ
оного предохраняетъ, или даже исцѣляетъ
можетъ, не всюду еще испробованъ. Но
Тиссотъ невредность плодовъ давно уже
доказалъ, и можетъ быть оказано будетъ
утѣшеніе тѣмъ, кои чтеніемъ другихъ
книгъ не занимающіяся, когда я извѣщу
онихъ о заключеніи по сему предмету *Д.
Цюкертъ*; а именно, онъ говоритъ такъ;
ВЪ

въ гнилыхъ или желчныхъ поносахъ, въ которыхъ именно разгоряченная острая желчь съ гнилою лихорадкою основаніе болѣзни сосавляешъ, не должно упускашъ употребленія кисловатыхъ вещей, кои гнилое свойство желчи поправляютъ, и гнилую лихорадку ослабляютъ; въ этомъ случаѣ сочный кисловатый овощъ оказывашъ свое отличное дѣйствіе, яко несравненное предохранительное и цѣлительное средство въ поносѣ. Послѣ столько многихъ о невредности, даже о преизяществѣ спѣлыхъ овощей отъ славныхъ врачей приведенныхъ примѣрахъ и доводахъ старинной предразсудокъ, что вкушеніе плодовъ поносѣ приключашъ, довольно поистребился. Доказано, что въ шѣ годы, въ которые овощамъ урожай, а потому были оныя дешевы, не замѣчался поносовъ эпидемическихъ. Неоднократно видимо было, что шѣ, кои по предразсудку отнюдъ овощей не ѣли, и съ больными сообщенія не имѣли, подвергались поносу; шѣ же напротивъ оснавались отъ онаго свободны, или по крайней мѣрѣ легкой припадокъ имѣли, которые ежедневно много овощей ѣли, не взирая на то, что съ больными обходились. Много есть примѣровъ, что больные единственно только отъ всеневнаго употребленія овощей скорѣе и легче выздоровленіе получали. — Въ предохраненіе употребляють кромѣ вишенъ дыни,

И 4 арбу-

арбузы, апельсины, цитроны, лимоны, кисловатые померанцы, чернику, шелковицу, смородину, виноградъ; также яблока, груши и сливы съ пользою, кои въ поносѣ не таковы пріятны, для того что меньше сочны, больше суровы и мясисны, а пошому больше къ варенію желудочному содѣйствуютъ. — Прежде сего исключали тѣ роды грушъ, коихъ шѣло во рту не шаяло. Полезенъ къ исцѣленію поноса прежде помянутый *Бюргавовъ* яблочной напитокъ, но безъ мушкану.

Сколько помянушый врачъ похваляетъ плоды спѣлые, столькожъ запрещаетъ неспѣлые; поелику учиняетъ онъ это въ поощреніе нужныхъ діетическихъ правилъ, противъ которыхъ однако всего болѣе погрѣшаютъ: то выпишу я слова его сюда не сокращеніемъ, но подробно, для того что поносъ нынѣ составляетъ нашу обыкновеннѣйшую эпидемію (*), а особливо между деревенскими жишелями, кои не имѣвъ близъ себя лекарей, больше другихъ онъ него нападеніе и самую смерть терпятъ. Въ то время, говоришъ онъ, когда поносъ свирѣпствуетъ, предохраняютъ себя здоровые шѣмъ, что *мало мяса, много спѣлыхъ овощей* и однѣ только легко-варимыя желудкомъ пици бдятъ.

(При

(*) Эпидемическая болѣзнь значитъ нападающая не на одного токмо чловѣка, но вообще на всѣхъ въ селеніи или во всей области, даже въ странѣ.

(При семъ напоминаю я, что картофели, даже неповрежденные, каковы бывающѣ рано изъ земли выкопанные, съ желѣзною ржавчиною, или горьковаты вкусомъ, или въ болошиспой землѣ выросшїе, составляющѣ неудобоваримую пищу, копорую желудокъ хорошо переработашъ, а крайне ослабленные черевы сквозь себя прогнашъ не могутъ; каковыхъ совѣмъ избѣгать должно, вмѣсто того, что они съ Августа, яко въ обыкновеннѣйшее время поносовъ, ежедневную пищу деревенскихъ жителей поутру, за обѣдомъ и ввечеру составляющѣ). При семъ здоровые могутъ пить по нѣскольку вина, копорое ободряетъ въ страхѣ, и употребленіе прохладительныхъ предохраняющихъ средствъ учиняетъ даже слабымъ сносно. Онѣ включаютъ также употребленіе правила: что все, приключающее надмѣніе и расслабленіе, приводишъ въ наклонность къ гнилости. Рабочимъ людямъ и поселянамъ нельзя доспашочно внушашъ, чтобъ они послѣ разгоряченія не пили очень скоро холодную воду, и оною не слишкомъ брюхо наливали. Замѣчено, что иѣ либо совѣмъ не подвергаются поносу, или мало отъ онаго спраждутъ, кои умѣреннѣ дѣятъ, а и того меньше и отнюдѣ не холодное пьютъ, а иѣло содержащѣ въ безпрестанной испаринѣ какъ днемъ, такъ въ особливости ночью въ постелѣ. (Во многихъ мѣстахъ деревенскіе жители

ночью спяшъ на открытомъ воздухѣ, па-
ся скотъ, на голой землѣ, безъ подспи-
лки и крыши: чудно ли по сему, что
въ таковыхъ мѣстахъ бывающъ сильнѣе,
нежели въ другихъ?) За нужное же нахожу
напомнить, что во время эпидемическаго
поноса не должно множественно употреб-
лять тѣхъ пищъ, кои легко поносъ при-
ключить могутъ, какъ - то *неспѣлые пло-*
ды, кислое и молодое пиво, и тому по-
добное. (Черной деревенской народъ, дѣти
и служители больше всего погрѣшающъ
противъ сего предписанія: они часто не
допуская плодамъ созрѣть, жадно наби-
вающъ оными желудокъ, а пошому произ-
водяшъ въ себѣ расположеніе къ поносу.
Каждая Хозяйка, чистающая се и желаю-
щая служителей къ пользѣ своей имѣть
здоровыми, не содержи оныхъ въ рассу-
жденіи оwoщей скудно, но когда поспѣютъ,
давай имъ оныхъ довольно сырыхъ и ва-
реныхъ; гдѣ въ этомъ недостатокъ,
служители получаютъ къ овощамъ такую
жадность, что ходяшъ краснъ по ночамъ,
и тѣмъ хуже, что жрушъ неспѣлые, ибо
считаютъ, что зрѣлыхъ плодовъ имъ не
доспанется; напротивъ тамъ служители
бываютъ къ неспѣлымъ плодамъ доволъ-
но равнодушны, гдѣ знаютъ, что добрая
Хозяйка въ надлежащую пору оными на-
дѣлишь ихъ не оставитъ). Хотя неспѣ-
лые овощи, кислое и молодое пиво, и то-
му подобное, сами по себѣ поносу произ-

ВОПРОСЪ О ПОНОСѢ

вести и не въ состоянїи: однакожъ въ шѣ-
лахъ, имѣющихъ оспрую горячую кровь,
или гнилую поврежденную желчь, чрезъ
возбужденный поносъ легкій и соединенное
къ тому побужденіе крови весьма припекающъ
къ кишкамъ, производящъ воспаленное
запертіе, или желчную нечислю приводящъ
въ движеніе, а чрезъ то шѣмъ или инымъ
образомъ поносъ жестокій приключаютъ.

Уповаѣ, что простяпъ мнѣ это не-
большее описуемое въ разсужденїи са-
мой часно бывающей болѣзни, которая
не рѣдко селенїя наши людьми обнажаетъ,
то присовокуплю я еще къ тому; что
кромѣ мяса, мясныхъ похлебокъ, яицъ,
масла коровьяго, сала, сыру, швердыхъ и
шрудно-варимыхъ желудкомъ пищъ, къ
чему надлежитъ и всѣ молочныя вѣшвы,
молоко и смѣшана въ поносахъ очень вредны.
Молоко, говоришъ помянутый Діэникъ,
должно въ слабомъ и нечисломъ желудкѣ
спварожиться и учиниться густымъ тва-
рогомъ; почему молоко въ поносъ умно-
жаетъ въ живомъ рѣзѣ, приключаетъ
рвоту, уменьшаетъ испраженіе, произ-
водитъ болѣзненное давленіе желудка,
пресѣкаетъ совѣмъ поносъ, такъ что
должна послѣдовать смерть или другая
опасная болѣзнь. (Это усмотрѣлъ сосѣд-
ственный мнѣ Священникъ въ своемъ прихо-
дѣ, въ которомъ въ прошедшее лѣто поносъ
одолѣвалъ; многіе изъ одержимыхъ онымъ
желали молока и хлебали оное; узнавъ
объ

объ этомъ, предостерегъ онъ своихъ прихожанъ ; хлебавшіе молоко съ жестокимъ рѣвомъ и спраданіемъ окончили жизнь свою). Напоследокъ предостерегаетъ еще Д. Цюкертъ въ поносахъ отъ запирающихъ и вяжущихъ вещей, кои только при окончаніи поноса, когда довольно уже было испражнений, и въ кишкахъ острой мацеріи не осталось ничего или только мало, могутъ быть полезны. Можно онѣя употреблять только въ такъ называемыхъ желудочныхъ поносахъ, именно отъ поврежденія желудка происходящихъ ; въ насипящемъ же поносѣ приключатъ онѣ вредныя слѣдствія, и тѣмъ больше, чѣмъ ранѣе употреблены будутъ. Пряности, вино и водка (каковыя вещи по деревнямъ во многихъ домахъ, даже и неподлыхъ, отъ поносу счишаютъ лѣкарствомъ) столькожъ опасны и смертельны. Что же, говоритъ Цюкертъ далѣе, вяжущія, запирающія, горячія и спиртоватыя вещи иногда кажутся оказывающими помощь, происходитъ отъ того, что слабленіе отъ поносу, или маловажной поносъ отъ важнаго или мышу различать не умѣютъ. Въ поносѣ безъ мацеріи доброе дѣйствіе сихъ вещей легко понять можно, ибо слабый поносъ тотчасъ вылеченъ бываетъ, какъ скоро ослабленіе кишокъ исцѣлено. Поносъ и мытъ не рѣдко появляются въ одно время, и что оказалось полезно отъ поносу, употребляютъ и отъ мы-

мы-

мышу, что прошивно опышности и здравому разсудку. Въ случаѣ поноса виноградное вино сосоставляетъ вещь равнодушную, и даже можно пить оное съ пользою; тожъ не опасны и пряности въ ономъ: но все это не относится до мышу или опаснаго поносу. Бывающъ и мышы, ничего незначущіе; таковыми въ особливости должно счищать, въ которыхъ желчь не причиною, въ которыхъ нѣтъ воспаленія, и очень мало лихорадки, слѣдственно они хорошаго рода. Въ таковыхъ мышахъ употребляли безъ вреда задерживающія и согрѣвательныя средства; но все это послуживъ къ великому вреду при употребленіи въ такъ называемыхъ гнилыхъ или желчныхъ поносахъ, и поносахъ съ воспаленіемъ. —

Сливы. Онѣ могутъ вредить въ множественномъ употребленіи, а особливо свѣжихъ и сырыхъ, и конечно подадутъ случай къ болѣзнямъ, кто станетъ ѣсть ихъ неспѣлыя, спадшія и червивыя; но оныя и полезны во многомъ, когда употребляютъ ихъ умеренно, и при томъ сухенія. Ожидаемое отъ другихъ сладковато-кислыхъ овощей, безъ сомнѣнія получено будетъ и отъ нихъ. Къ утоленію жажды и жару онѣ не токмо вообще полезны, но и способны пошому для больныхъ, преимущественно же для одержимыхъ горячками; ибо чрезъ то склонность соковъ къ гнилости сильно перемѣ-

мѣняется, также опвореніе чрева лучшимъ образомъ поддерживается. Желтыя сливы, мѣлкія спиллингами и крупныя марунками называемыя счищаютъ нѣкоторыя вообще вредными, и продажа оныхъ на шортахъ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ запрещена. Въ самомъ дѣлѣ справедливо, что многое употребленіе оныхъ легко можетъ подасть случай къ поносу, а можетъ быть и мышу; онѣ крайне сочны и сладки, а потому склонны къ восплащенію; но кто ѣстъ ихъ умеренно, опасности быть не можетъ. (Такъ называемыя спиллинги, которыя у насъ, говоритъ Авторъ, почти у каждаго крестьянина въ саду находятся, потому что это дерево, подобно обыкновенному сливному, безъ дальняго присмотра растетъ, счищаютъ лишь потому вредными, что и за нѣсколько лѣтъ предъ симъ продолжали еще выводить всѣ поносы отъ употребленія плодовъ. Болѣзни сѣи оказывающіяся, какъ и поднесъ, чаще всего въ концѣ Іюля; тогда въ крестьянскихъ садахъ не находится иныхъ спѣлыхъ плодовъ, кромѣ сихъ спиллинговъ и нѣкоторыхъ родовъ марунковъ, почему за нихъ и взялись, поставивъ ихъ единою причиною поноса. Однако пусть слѣдуютъ вышеприведенному наставленію *Новаго Зрѣлища Природы*, и ѣдятъ это вкусной плодъ умеренно, пройдетъ это безъ вреда, какъ подтвержденъ я въ томъ опытами многихъ домоу).

Вишни. Свѣжія, а особливо кислыя вишни могушѣ яко распускательное средство предписаны быти одержимымъ слезными болѣзнями, происходящими отъ запору во внутреннихъ частяхъ. *Г. Ванъ-Свитенъ* похваляетъ оныя отъ меланхолии и другихъ тому подобныхъ болѣзней, и предписываетъ оныя такъ множественно употреблять, пока произойдетъ поносъ, котораго и останавливать не должно; въ горячкахъ отваръ ихъ даетъ прохладительное и полезное пойло. Вишневая вода, находящаяся въ Аптекахъ, и которая имѣетъ свой вкусъ и силу отъ ядеръ, въ Англіи преимущественно употребляется отъ конвульзическихъ движеній; чего однако навсегда отъ ней уповать, и вообще вишнямъ дѣйствительно утоляющую, нервы успокаивающую силу приписывать не должно. Пріятной запахъ этой воды нравился многимъ больнымъ, и можно оную считать прохладительнымъ и успокаивающимъ лѣкарствомъ.

Абрикозы. Плодъ этотъ надлежитъ къ тому роду овоща, который чаще употребляется сырой, нежели сушеный; оный желудку удобнѣ сливъ и персиковъ.

Персики. Полезно или вредно здоровью употребленіе персиковъ, вообще въ точности опредѣлить не можно. Нѣкоторые изъ древнихъ Писателей, какъ-то Юлій Колумелла, утверждаютъ, что плодъ этотъ происхожденіе свое имѣетъ изъ
Пер-

Персїи, и тамъ ядовишь, но въ Египтѣ по доброму качеству земли переродился и удобрился; Плиній же утверждаетъ, что это должно разумѣть о другомъ деревѣ, *Персса* называемомъ. Галенъ и другіе древніе врачи отвергаютъ этотъ плодъ, считая оный желудку вреднымъ, удобно къ лихорадкамъ поводъ подающимъ и да же почки вредящимъ; напротивъ Діоскоридъ утверждаетъ, что нѣтъ пищи сея безвреднѣе. Мы приступая къ сему мнѣнію, утвердимъ, что злоупотребленіе и множественное яденіе сего плода, равно какъ и всѣхъ другихъ подобнаго рода, легко вредишь, ослабленіе кишокъ, надмѣніе, поносъ, и тому подобное приключать можешь. Холерическимъ, горячимъ и сухимъ тѣламъ, а особливо страдающимъ запорами, персики служатъ за лѣкарство; вино же пить на этотъ плодъ иные совѣствуютъ, другіе запрещаютъ. Я держусь перваго, и скажу, что имѣющему слабой и къ поносу наклонной желудокъ можно и должно на персики вино пить; тогда они будутъ наспоющее сердце или лучше сказать желудку укрѣпленіе, хотя ихъ пріятный и винообразный вкусъ безъ вина еще лучше ощутишелешь, и въ прохладу служишь.

Ядра персиковыхъ косточекъ предписываются за лѣкарство уриногоническое и отъ глистовъ; употреблять ихъ должно сырыя или растеревъ съ водою въ

мо-

молоко. Опѣ персиковой водки, съ сими-
ядрами дѣлаемой, подобнаго дѣйствія ожи-
дапѣ не можно; въ этомѣ случаѣ водка
вредна, сколько пріятна ни была бы сдѣ-
лана.

Земляника. Этотѣ пріятный плодѣ
надлежитѣ не токмо въ число употре-
бляемыхъ въ пищу, но листья и корни
расшѣнія его помѣщены въ лѣкарство.
Едва ли можно опасаться, чтобѣ опѣ ча-
стаго и множественнаго употребленія зе-
мляники произошелъ вредѣ; ибо замѣ-
чаемаго нѣкоторыми Писателями о обмо-
рокахъ и тому подобныхъ припадкахъ,
будто бы послѣ употребленія ея произ-
шедшихъ, плоду сему приписать не мо-
жно, развѣ только оный былъ поврежденъ
другими припадками, какъ-то мучительною ро-
сою, насѣкомыми и тому подобнымъ, поче-
му сїи ягоды прежде употребленія въ пищу
прилично перебрашѣ и обмышѣ. Онѣ имѣ-
ютѣ всеобщее свойство нашихъ вино-
кисловашныхъ плодовъ; онѣ холодяшѣ, упо-
ляютѣ жажду, смягчаѣ чрево, гоняшѣ ури-
ну, отверзаютѣ запоры внутреннихъ; въ
особливости же заслуживаетѣ замѣчаніе,
что онѣ счищаютѣ съ зубовъ винной ка-
мень или шаршрѣ, на нихъ сажашѣся, а
потому предписываютѣся лѣкарствомъ въ
каменной болѣзни и судорогахъ. Самѣ Го-
сподинѣ Линней извѣщаетѣ, что онѣ спра-
давѣ прежде судорогою, послѣ, когда на-
чалѣ бѣсть ежегодно множественно земля-

нику, совѣмъ отъ нее свободился. Гофманъ похваляетъ оную для чахотныхъ, а Г. Ванъ-Свитенъ приводитъ примѣръ, что одинъ сумасшедшій, которой нѣсколько недѣль сряду ежедневно сѣбѣдалъ по полупуду земляники, получивъ поносъ, совершенно исцѣлился; ѣдяшъ оную посыпая сахаромъ, или размочивъ въ молокѣ, или виномъ. Въ разсужденіи молока можетъ быть нѣкоторое недоумѣніе, потому что разрѣшенная кислога, смѣшавшись съ молокомъ, можетъ оное въ желудкѣ стварожить; однакожъ многіе ѣдяшъ и чернику съ молокомъ, не оказывая пошомъ никакихъ жалобъ; по крайней мѣрѣ только слабымъ желудкамъ должно избѣгать такового смѣшенія въ желудкѣ. Нѣкоторые также хотяшъ утвердишъ, что подбавка вина учиняетъ землянику неудобоваримою, но конечно безъ всякаго основанія; крайне также не вѣроятно, что мѣлкія сѣмячка сего плода цѣлкомъ выходили съ уриною; хошя и правда, что желудокъ ихъ не развариваетъ. Черноватое существо, оказывающееся на днѣ посуды, въ которой земляника была съ виномъ смочена, не есть вредное, и составляетъ часъ изсохшихъ росшковъ сѣмянныхъ. Въ сахарѣ вареная земляника не много меньше оказываеъ дѣйствія предъ свѣжею. Листы земляники можно употреблять вмѣсто Кипайскаго чаю, какъ-то въ самомъ дѣлѣ настойка оныхъ составляетъ

не-

непропивный напишокъ, и припомъ нѣ-
скольکو сходный къ наспоющему Кишай-
скому чаю.

Черника, голубица или пьяница, или
гонобобаль. Когда земляника съ молокомъ
слабому желудку не удобна, то тѣмъ боль-
ше черникою съ молокомъ можетъ онъ
быть доволенъ; ибо черника свойства
вяжущаго, почему какъ сырая съ моло-
комъ, такъ и въ похлебкѣ вареная, ни ма-
лаго рѣзу въ животѣ не приключаетъ;
многіе охотнѣе ѣдаятъ эшотъ плодъ по
употребленіи кушанья, навѣдываго опа-
сность отъ надмѣнія или поносу. Лопари
мѣшаютъ оную въ свои сыры, дѣлаемые
изъ оленьяго молока, и считаютъ оныя
за лакомство; ягоды сіи и сушатъ, тогда
вяжущее ихъ свойство больше открываетъ-
ся и употребляется въ поносахъ. По нѣ-
которымъ новѣйшимъ испытаніямъ слу-
житъ эшотъ плодъ отъ каменной болѣ-
зни, и имѣетъ одинакое свойство съ мед-
вѣжьими ягодами (*uva ursi*), и найдено, что
множественное употребленіе черники со-
ставляетъ лучшее предохранительное отъ
оной средство. Въ наши приморскіе горо-
да возятъ чернику цѣлыми обозами къ
употребленію въ поправленіе пронувшихся
Французскихъ винъ и поддѣлываніе
оныхъ подъ настоящій понтакъ, отъ че-
го сіи вина и пріемлютъ цвѣтъ обще съ
вяжущимъ вкусомъ; подправка эша несра-
вненно здоровѣе всѣхъ другихъ, а особливо

дѣлаемой квасцами съ сандаломъ, отъ чего происходишъ нездоровое красное вино, но которое знашюки по одному вкусу узнать могутъ. А какъ извѣстно, что сушеную чернику возятъ множественно и во Францію, по навѣрное и тамъ бѣлая вина подкрашивая, въ поншакъ превращаютъ, а что это не ложно, можно усмотрѣть изъ винной посуды, въ которой вино изъ Франціи привозятъ, къ дереву которой и множественно на днѣ остаются прилипшими кожицы черничныхъ ягодъ, почему можно сказать, что сего плода больше выпиваютъ, нежели сѣдаютъ; ибо какому вину больше на свѣшъ расходу, какъ поншаку? Настоящій поншакъ родится только въ самой малаго пространства округѣ, и надобно думать, что настоящаго поншаку едва ли десять оксофтовъ можетъ въ годъ изъ Франціи быть выпущено.

Костяника. Ягоды сїи содержатъ кисловатый, вязущій вкусъ; когда оныя обварить на умѣренномъ огнѣ, чтобы прочнѣе держались, а потомъ смѣшавъ съ виномъ и сахаромъ употребляютъ, составляютъ онѣ не шокмо прїятную пищу, которая многими вмѣсто салату къ жареному употребляется, но и полезное лѣкарство, ибо холодашъ и освѣжаютъ, при томъ подкрѣпляютъ, а потому хороши въ горячкахъ для слабаго желудка.

Малина употребляется свѣжая опча-
сти одна сама собою, часью же съ ви-
номъ и сахаромъ. Ягоды сїи охотно посѣ-
щаютъ полевые клопы; почему надлежитъ
весною, когда и безъ того малинные ку-
шты должно обрѣзывать, распустишь въ
водѣ извести и оною смазать лозы преж-
де, нежели оныя оппрыснутъ; что сихъ
наѣдомыхъ отвратишь. Когда же не взи-
рая на это они на ягодахъ покажутся,
должно ягоды положивъ въ сито, поста-
вить въ воду, оное слегка пошряхавъ,
отъ того всплывающихъ клоповъ снимаешь,
и это дѣйствіе до нѣсколькихъ разъ повто-
ришь. Часто бывають въ этомъ плодѣ
бѣлые червячки, кои въ водѣ наверхъ
не всплываютъ; въ этомъ случаѣ должно
ягоды насыпать на блюдо или тарелку
тонкимъ слоемъ; по нѣкоторомъ времени
черви сами собою изъ ягодъ выползутъ,
а тогда останется ягоды только пере-
брать. Впрочемъ ягоды сїи доставляютъ
въ жаркое лѣтнее время очень здоровую
и прохладную пищу, которая равно съ
выжатымъ изъ ягодъ сокомъ составляетъ
пріятную отпугу больнымъ, спраждущимъ
горячкою. Малинной сокъ обыкновенно изъ
ягодъ выжимають: возьми фунтъ сихъ
ягодъ (съ земляникою, смородиною и ки-
слыми вишнями также поступаютъ), под-
бавь къ тому около полшоры бушлыки
воды, прожми всѣ, подбавь четверть фун-
та сахару, и когда сахаръ совсѣмъ распу-
стиш-

сшится, пропустивъ сквозь цѣдилку, храни въ холодномъ мѣстѣ. Въ земляничную воду подбавляющъ изъ лимона соку; для другихъ плодовъ это не нужно. Еслили ягоды малину или сокъ изъ нихъ сварить съ сахаромъ, выйдетъ изъ того опѣнно пріятное варенье, употребляемое въ разное пирожное.

Каманика меньше уважается, нежели малина; но какъ она нѣсколькими недѣлями послѣ поспѣваетъ, когда уже малина проходитъ, то бѣдѣтъ оную одну, также съ виномъ и сахаромъ; должно оную прежде ополаскивать водою, ибо обыкновенно сидѣтъ на ней маленькіе паучки. Плодъ эшотъ равномѣрно имѣетъ въ себѣ прохладительное свойство, почему здоровымъ и больнымъ равно полезенъ.

Смородина употребляется одна и съ сахаромъ, составляющъ въ лѣтніе жары пріятное прохладеніе для здоровыхъ и страдающихъ горячкою, которыми шѣмъ полезенъ, что противостоитъ гнилости. Можно ягоды сіи по Сенябрь содержать на ихъ кустахъ, дабы долго имѣть свѣжія, чего ни съ какимъ другимъ плодомъ учинишь не можно, пошому что оной поспѣвъ спадаетъ или согниваетъ. Составляющъ же изъ сихъ ягодъ пріятное вино, которое здоровѣе многихъ иностранныхъ винъ, кои рѣдко къ намъ приходятъ безъ подправки и пахученья.

Крыжевникъ бѣдѣтъ отчаспи зеленой, часпью же сиблой; неспблой варѣтъ сѣ молодыми голубями, цыплятами, шеляпиною и рыбою, или упаривая особливо сѣ сахаромъ кѣ употребленію вмѣсто салапу сѣ жаренымъ; соснавляетъ это здоровую пищу, въ которой замѣчено нѣсколько вяжущаго. Спблой крыжевникъ счищается также здоровою пищею, а особливо когда сѣ оною не ѣспѣ пищу, тяжеловаримыхъ желудкомъ.

Шелковицныя ягоды бываютьъ чернаго и бѣлаго рода; въ пищу употребляютъ шолько перваго, пошому что бѣлыя имѣютьъ слабый прѣсный вкусъ. Черныя шелковицныя ягоды содержатъ прѣяшной, сладковатпоокислый вкусъ, и сожалитѣльно, что скоро согниваютъ шогда, какъ почернѣютьъ и совсѣмъ поспѣютьъ, а прежде шого ѣспѣ оныхъ не лзя. Должно употреблять ихъ, шолько снявъ сѣ дерева, а какъ ягоды на ономъ не вдругъ поспѣваютъ, должно подѣ деревомъ разшилая простыни, вѣпъви слегка попряхать, онѣ чего спѣлыя ягоды спадуть; однакожъ это нужно шолько въ разсужденіи высокыхъ деревъ, на кошорыя рукою достать не можно. Разумѣется же, что кѣ подспиланію простыни пошребны не самыя лучшія, ибо ягодной сокъ ихъ очень мараетъ и покрываетъ пынами. Плодъ эшотъ по своему прохладитѣльному свойству очень уважается, а пошому сокъ его варѣтъ сѣ са-

I 4

ха-

харомъ, и эшотъ сыропъ даютъ больнымъ за самое полезное лѣкарство.

Виноградъ съ Сентября мѣсяца въ самую глубокую осень ѣдимъ мы множественно въ нашихъ посольникахъ; употребленно могутъ его употреблять и больные. Виноградъ очень надмѣваетъ чрево, и бѣдой больше, нежели красной; употребленіе онаго за споломъ пристойнѣе послѣ суровыхъ и неудобоваримыхъ щей; или когда сего нѣтъ, и у кого на сильное вареніе желудка нѣтъ надежды, должно на виноградъ ѣсть много хлѣба съ коровьимъ масломъ, также и обыкновеннаго споловаго поила пить пообождавъ и меньше обычного.

Фиги или винныя ягоды ѣдятъ свѣжія и сушенныя. Жители острововъ Архипелага употребляютъ оныя какъ свѣжія, такъ и сушенныя вмѣсто пищи; свѣжія легко могутъ испортивъ желудокъ, произвѣсти надмѣніе и приключить поносъ. Сіе можетъ быть у насъ отъ того, что мы не ежедневно эшотъ плодъ ѣдимъ, а пошому не привычны къ оному. Галенъ увѣряетъ, что онъ воздерживаясь отъ всякихъ плодовъ, но спѣлыя фиги и изюмъ ѣлъ безвредно. Мы употребляемъ фиги большею частію сухія; онѣ полезны въ болѣзняхъ грудныхъ и легкаго, отъ удущья и кашлю; онѣ отверзаютъ посредствомъ своего медвянаго соку чрево, изводятъ густыя кляккія мокроты изъ груди, освобо-

жда-

ждають почки отъ песку и уменьшаютъ боль въ пузырьѣ.

Миндаль родится отчасти въ нашихъ садахъ, но большею частью привозятъ его изъ Италіи, Франціи и Испаніи. Италіанской и Французской миндаль, а особливо изъ Прованса, называется *Флоренскимъ* или *Амброзинскимъ*, Испанской же *Валенцскимъ*. Должно выбирать миндаль свѣжій, съ наружности желтоватой, гладкой и неморщиноватой, внутри бѣлой, и вкусу сладковатаго и пріятнаго. Когда оной въ лежанѣ застарѣетъ, водяныя частицы исходятъ изъ него парами, а масловатые шѣсти между собою соединяются, отъ чего онъ учиняется желеноватъ, масловатъ, прянъ, ржавъ и больше вреденъ, нежели полезенъ. Червоточенной также не годится, ибо масло въ немъ отъ сего терпитъ чувствительную перемену; должно также наружную кожу съ него къ употребленію отдѣлять, потому что на оной лежитъ пылавшая смола, копорая чувствительнымъ людямъ легко кашель приключить можетъ. Здоровые и больные употребляютъ миндаль. Въ странахъ, гдѣ онаго много родится, служилъ онъ обыкновенною пищею; у насъ же надлежитъ въ число лакомства, и чтобъ вкусъ его учинить еще пріятнѣе, покрываютъ его сахаромъ или толченою корицею, и ѣдятъ сырой, или скрошивъ мѣшаютъ въ разное кушанье и пирожное,

или сперевъ дробно или столча, употребляющъ въ шакъ называемые миндальные и иные торшы; спирающъ же ихъ въ пригошвленіе миндальнаго киселя. Щблыя миндальныя ядра надлежатъ въ число шяжеловаримыхъ пищъ, и чшобъ оныя хорошо въ желудкѣ распустились, должно ихъ тораздо пережевать. *Миндальное молоко* надлежитъ хотя въ число лакомствъ, но равно какъ и *миндальное молоко* большею часью надлежитъ до больныхъ, для которыхъ оба имбютъ онѣ равное дбйспвіе, а пошому въ одинакихъ случаяхъ могутъ быть полезны. Ушояющая боль сила въ нихъ кажешя бытъ перьвенствующею, онѣ кошорей зависяшъ всѣ прочія, какъ-то прохладительная, уриногонительная, и шому подобное.

Горькій миндаль, какъ-то по опытношти утвердишъ можно, ппицамъ, лисицамъ, собакамъ и разнымъ живошнымъ, составляешъ настоящій ядъ, кошорый преимущественно на нервы дбйствуетъ, а пошому жестокія корчи и иные припадки приключаетъ. Человѣки никакого вреда онѣ него не чувствуютъ, когда вмѣшанъ онѣ будетъ со сладкимъ миндалемъ въ разное пирожное, чрезъ что вкусъ сего возвышается. Говорятъ, будто бы употребленіе горькаго миндаля предъ обѣдомъ предохраняетъ онѣ опьянбнія, что однако не рѣдко подвержено исключеніямъ: какъ-то *Лорри* прошивное надъ собою при-

примѣшилъ, ибо сѣвъ двенадцать ядеръ горькаго миндаля, совсѣмъ оубѣлъ; по сему употребленіе его должно счислять опаснымъ, и лучше немногимъ количествомъ употреблять.

Пиніи составляютъ сѣмена въ Италіи и Испаніи до немалой вышины вырастающихъ сосенъ; употребляюща у насъ въ разное кушанье (*), также для больныхъ за пишательное, укрѣпительное и ушляющее лѣкарство. Въ поукѣ должно оныя выбирать бѣлыя, крупныя и толстыя, свѣжія, отъ твердой щелухи и темноватой кожицы очищенные, сладкія, нержавыя и неплѣсневѣлыя.

Пистаціи или *фисташки* также иностраннѣйшій плодъ крупнаго и мѣлкаго рода. Къ намъ привозятъ лишь крупныя фисташки, съ лѣсной орѣхъ величиною; дробныя, сказываютъ, что вкусомъ лучше. Привозятъ ихъ въ щелухѣ и вылуценными ядрами; должно выбирать свѣжія, не содержащія въ себѣ остраго ржаваго запаха; можно ихъ счислять пишательнымъ лѣкарствомъ для слабыхъ пѣлъ, ибо подмѣшанная въ нихъ горечь содѣйствуетъ варенію масловатости, и слабыя внутреннія подкрѣпляетъ. Въ поварѣ употреб-

(*) Пиніи совершенной родъ кедровыхъ орѣховъ составляютъ; а какъ къ намъ ихъ не привозятъ, то во всякомъ случаѣ могутъ замѣнять ихъ наши Сибирскіе кедровые орѣхи.

бляютъ ихъ въ соусы, паштеты, торты и тому подобное.

Орѣхи бываютъ разнаго рода. Простыхъ *лѣсныхъ* въ знатныхъ домахъ на столъ не подаютъ, но большею частью воложскіе или *лампертовыми* называемые, копорые сушатъ и либо въ ихъ толстой зеленой *шелухѣ*, или сырые съ другими плодами на столъ ставятъ; сїи же воложскіе орѣхи кандисоры обсахаривая, въ числѣ вкусныхъ конфекшовъ подаютъ. Простолюдины называютъ воложскіе орѣхи орѣхами отъ мыпу, потому что они поносъ оспановляющъ, но это лѣкарство въ неосторожномъ употребленіи, какъ то и о всѣхъ запирающихъ средствахъ замѣчается, не слишкомъ полезно быть можетъ. Чтожъ надлежитъ до столоваго употребленія, могутъ они въ совокупленіи съ нѣкоторыми пищами быть очень полезны. Кто употребилъ пищу, послѣ которой за опасеніемъ худыхъ слѣдствій вскорѣ пить не должно, а жажды долѣе выперпѣть не можно, то нѣтъ ничего удобнѣе, какъ ѣсть сїи орѣхи. Равнымъ образомъ и шѣ, коимъ отъ яденія плодовъ легко поносъ приключиться можешь, имѣющъ въ сѣбѣ орѣхахъ защитительное средство, когда будешь ихъ ясть прежде или послѣ другихъ плодовъ. Можно же употреблять ихъ вмѣсто миндаля въ разныя кушанья; почему разводъ сего домашняго и припомъ вкуснаго плода долженъ

жно стараться производить множествен-
нѣе. Воложскіе орѣхи по сихъ порѣ у насъ
еще рѣдки, что принуждено ихъ покупать
у Ишаліянцовъ на вѣсѣ. Сильные пишу-
хи, копорымъ иногда не достаетъ побу-
жденія къ бражничеству, сипараются вку-
шеніемъ сихъ орѣховъ возбуждаютъ жажду;
но этого намѣренія можно достигнуть и
проспыми лѣсовыми орѣхами; происхо-
дитъ это главнѣйше послѣ кислыхъ пицъ,
на которыя пойло не очень бываетъ прі-
ятно. *Грецкіе орѣхи* лучше бѣсть свѣжіе,
нежели сухіе, для чего и сберегаютъ ихъ
въ пескѣ, или во мху; но при семъ дол-
жно смотрѣть, чтобъ не получили они
отъ того затхлаго вкуса. Подаютъ ихъ
либо въ твердой ихъ лузгѣ, или вылу-
щенные и отъ желтой кожицы очищен-
ныя ядра; въ этомъ случаѣ должно ихъ
разрѣзывать мѣднымъ ножичкомъ, посто-
му что отъ желѣза они чернѣютъ. Бдятъ
ихъ съ солью и безъ оной, но къ возвы-
шенію вкуса ядра размачиваютъ не много
въ соленой водѣ, а потомъ sprysнувъ ро-
зовою водою, посыпаютъ сахаромъ, и спа-
вятъ на фарфоровыхъ шарелкахъ. Свѣжія
ядра сихъ орѣховъ не столько не удобно
варимы, какъ миндаль; изъ нихъ дѣлаютъ
такъ называемое *орѣховое молоко*, кото-
рое не уступаетъ миндальному. Кто хо-
четъ въ скорлупѣ сушеные грецкіе орѣхи
уподобить свѣжимъ, должно положить
ядра ихъ въ холодную воду, перемѣнятъ
оную

оную нѣсколько разъ, пока ядра разбу-
кнутъ и воспріимутъ свѣжій вкусъ. Сколь-
ко здоровы свѣжіе или хорошо высушен-
ные орѣхи, столько не здоровы старые
залежавшіеся и принявшіе ржавой вкусъ.
У копорыхъ заложило грудь и имѣютъ
наклонность къ осиплости, должны отъ
сухихъ грецкихъ орѣховъ воздержаться,
ибо оныя у многихъ осиплости прибавля-
ютъ. Впрочемъ готовятъ изъ нихъ пріят-
ную пищу, копорая и осиплымъ не вре-
дна, а именно, ядра мѣшаютъ съ Борг-
дорфскими яблоками, чрезъ что вкусъ
обоихъ плодовъ удобряется; какъ о томъ
написано въ Вишненбергскомъ Ежедѣль-
никѣ. О сихъ орѣхахъ еще упомянуто
будетъ въ слѣдствіи, гдѣ будетъ пред-
лагаемо о поправленіи западнаго кофе.

Доброта лимоновъ, апельсиновъ и по-
меранцевъ всеобщно знакома и опредѣ-
лена въ всякаго сомнѣнія, почему за из-
лишнее счишаю выхвалять ихъ свойства.
Напрощивъ должно упомянуть о двухъ
огородныхъ плодахъ, о здоровости и вред-
ности копорыхъ Писатели были не всегда
одинакаго мнѣнія.

Должно ли огурцы, сказано въ Но-
вомъ Зрѣлищѣ Природы, счищать за пи-
щу, и употребленіе оныхъ полезно или
вредно, вообще не лзя въ точности
опредѣлить (*). По многой водяной вла-
гѣ

(*) Можетъ сіе рѣшить всеобщее употребленіе
огурцовъ въ Россіи въ пищу, какъ свѣжихъ,
такъ

гѣ не могушѣ они доспавишѣ много и
добраго питанія; ѣдѣшѣ только неспѣ-
лый плодѣ, имѣющій травяной вкусѣ;
спѣлый же къ употребленію не годенѣ.
Сіи неспѣлые и сырые плоды отѣ нѣко-
торыхѣ врачей предписываются больнымѣ,
а особливо тѣмѣ, кои страждутѣ запо-
ромѣ; содержашѣ они пошому раздѣля-
тельную и распускательную силу, также
поправляющую худое смѣшеніе соковѣ. Но
въ состояніи ли имѣющіе слабыя пище-
варительныя орудія плодѣ эшотѣ пере-
работашѣ, и по надлежащему распустишѣ,
обѣ эшотѣ надобно подумать; по край-
ней мѣрѣ должно съ огурцовѣ очистишѣ
кожу, или приготоновишѣ ихѣ инымѣ обра-
зомѣ. (Когда огурцы сваришѣ съ уксу-
сомѣ и мѣлко скрошеннымѣ саломѣ вещчин-
нымѣ, будешѣ изѣ того меньше неудобо-
варимая пища, какѣ о приготовленіи
эшотѣ писано въ перьвой Часпи Хозяйки).
Ушверждаютѣ, что выжатыи изѣ огур-
цовѣ сокѣ, смѣшанныи съ сахаромѣ, по-
лезенѣ чахошнымѣ и кровохаркающимѣ.
Вѣ перемежныхѣ лихорадкахѣ иные упо-
требленіе огурцовѣ похваляютѣ, иные
порочатѣ.

Дыни въ Италіи и другихѣ теплыхѣ
странахѣ солятѣ неспѣлыя въ уксуѣ
по

такѣ и соленыхѣ; не слыхано еще, чтобѣ кто,
поѣвъ со излишкомѣ огурцовѣ, пострадалѣ; на-
противѣ разсолѣ огуречной составляетѣ вѣр-
ное лѣкарство отѣ желчныхѣ горячекѣ.

по подобію огурцовъ. У насъ спѣлая, кромѣ упошребленія въ одно пирожное, ѣдятъ сырыя; онѣ даютъ легкое питаніе, утоляютъ жаръ крови, могутъ распускать густые соки и сухія лихорадки увлажняя смягчать: но множественное упошребленіе дынь легко можешь во вредъ обратишься, приключишь надмѣніе, рѣзъ и поносъ, также подашь случай къ перемежной лихорадкѣ. Къ предваренію худыхъ слѣдствій Французы послѣ дыни ѣдятъ рѣдку, а Нѣмцы ѣдятъ дыни съ солью и перцомъ, а при томъ выпиваютъ рюмку вина. Посыпаніе дыни сахаромъ свойства ея не поправитъ; однакожъ послѣдній способъ почти всѣ вообще любятъ. Дынныя сѣмячки надлежатъ во Врачебной Наукѣ въ число такъ называемыхъ большихъ холодящихъ сѣмянъ, кои запасаютъ въ Аптекахъ; ихъ маслованное и водою распущенное молочное вещество полезно можетъ быть во всѣхъ тѣхъ случаяхъ, отъ чего служатъ миндаль, тыквенныя сѣмена и тому подобное. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ изъ сихъ сѣмянъ дѣлаютъ тѣсто, дабы дорогою или для больного можно было изъ него на скорую руку сдѣлать прохладительное молоко или оршадъ. Должно взять всѣхъ чешырехъ такъ называемыхъ холодительныхъ сѣмянъ, какъ-то огуречныхъ, тыквенныхъ, арбузныхъ и дынныхъ, cadaго рода по полуфунту, перемышь и опять осу-

осушить, прибавить къ шому 36 золо-
шниковъ сладкаго и двенадцать золош-
никовъ горькаго облупленнаго миндаля,
сполочить все это въ каменной иготѣ, при-
мѣшавъ два фунта сахару, о лимоны на-
тертаго, сипереть гораздо вмѣснѣ, и на-
бить это шѣшо въ глиняную или же-
снѣяную посудину шуго. Когда надобно бу-
детъ сдѣлать изъ сего оршадѣ, взять на
полбушылки воды около яйца величиною
сего шѣсна, сипереть съ оною, процѣ-
дитъ и подбавить въ это нѣсколько ка-
пель померанцевой воды. (Вмѣсно сладка-
го миндаля можно употреблять ядра
грецкихъ орѣховъ, и не нужно брать
всѣхъ оныхъ чепырехъ родовъ сѣмена.
Изъ однихъ огуречныхъ или шыковыхъ
сѣмянъ, шолько взявъ оныхъ однихъ
шшолько вмѣсомъ, какъ о всѣхъ показано,
можно сдѣлать прохладительное молоко,
кошорое окажетъ всѣ шѣ же дѣйствія).

Арбузы или водяныя дыни, кавуны,
начали въ недавномъ времени въ нѣко-
рыхъ мѣстахъ у насъ множешвеннѣе во-
дитъ и ѣсть. Арбузы родятся дикіе са-
ми собою въ Апуліи, Калабріи и Сициліи,
въ Италіи же, Испаніи, Португаліи, и
проч. также въ обѣихъ Индіяхъ сѣютъ
ихъ множешвенно. Обыкновенно бывающъ
они величиною съ среднюю шыкву, кру-
гловашы, гладки, черноватозелены, съ
блѣднозелеными или блѣловатыми пестри-
нами; шѣло въ нихъ швердо, какъ бы

Часть VIII. Отдѣл. 2. К смер-

смерзлое, красноватое, иногда бѣложелтоватое, а вкусомъ водяно. У насъ ихъ всегда меньше уважають, нежели дыни, для того что не достають имъ пріятности въ запахъ и вкусъ. Тѣло ихъ несказанно сильно прохладаетъ, и поному для обитающихъ въ жаркихъ странахъ и пьющихъ горячіе напитки опмѣнно полезно. Естли употреблять ихъ множественно у насъ, легко можно получить рѣзъ въ желудкѣ и поносъ (*); къ лучшему предотвращенію сего вреднаго дѣйствія должно ѣсть ихъ съ солью и перцомъ (почему очень не хорошо по нашему обычаю поправлять вкусъ ихъ сахаромъ). Во Франціи и другихъ странахъ приготавливаютъ плодъ этотъ разнообразно жареніемъ и вареніемъ; тѣло вареныхъ арбузовъ мѣшаютъ шамъ съ мукою, и пекутъ хлѣбы красиваго желтаго цвѣта, вкусные и здоровые для имѣющихъ нужду въ прохладеніи. Нѣкоторые огородники у насъ, когда арбузъ достигаетъ своего роспу, закапываютъ оной совѣмъ въ землю, въ чаяніи томъ, что онъ того онъ еще больше вырастетъ; но кажется вредно лишать оный солнечныхъ

лу-

(*) Въ Россіи съ недавнихъ временъ арбузовъ сѣютъ множеству разнаго рода, но вреда отъ нихъ ни малаго нѣтъ; развѣ бы кто похотѣлъ употреблять арбузы неспѣлые, но самый вкусъ шаковыхъ отъ сего удержитъ, ибо оный крайне противенъ.

лучей, поштому что климатъ нашъ и безъ шого для плода сего не довольно жарокъ; спѣлоспѣ плода сего узнающъ по звуку. Арбузы лежатъ прочнѣе дынь по снятіи съ корня.

Уповаю, что я самоважнѣйшихъ спашей о употребленіи овощей для людей, ошягощаемыхъ надмѣніемъ и происходящими отъ шого судорогами, не довольно еще исчерпалъ, а поштому нужно внести мнѣ сюда, чего при ономъ должно остерегаться, изъ *Медицинской Столовой Книги Д. Цюкерт*. Въ оной написано слѣдующее: *Свѣжій овощъ* также приключаетъ надмѣніе чрева; а особливо очень надмѣваютъ плоды сладкіе, сырыя яблока, груши, фи- ги, виноградъ, земляника, крупной изюмъ, сливы, и наполняютъ желудокъ кислую нечиспью у имѣющихъ оный слабо варящій. Вишни, малина и подобные имъ плоды для шакowychъ людей лучше; но при вкушеніи всякаго овоща должны они по наблюдать, чтообъ употреблять онаго рѣдко и мало, а приномъ шогда, какъ желудокъ празденъ отъ другихъ пиць, облетчатъ свареніе онаго сахаромъ, и послѣ выпить рюмку вина; *сухой овощъ* надмѣваетъ несравненно больше. *Вареные свѣжіе овощи*, во всѣхъ частяхъ своихъ распустившіеся, нѣжнѣе, меньше надмѣваютъ, и поштому здоровѣе имѣющимъ слабой желудокъ. Когда имѣвъ желудокъ наполненъ уже многою другою пищею, бсть еще ово-

ди, произойдетъ отъ того въ желудкѣ броженіе, приключающее холеру и поносъ.

Сколько ни здоровъ и добръ самъ по себѣ свѣжій овощъ, но великая осипорозность отъ употребленія его пошребна въ возрѣніи на слабый желудокъ, состояніе желчи и на множество вѣпровъ, напрягающихъ кишки. Когда состоитъ одна только слабость желудка безъ нечистоты, безъ напряженія кишокъ отъ вѣпровъ, чему бывающъ подвержены выздоравливающіе, слабые, и нѣкоторые въ нервныхъ болѣзняхъ, то хотя изъ вкушеннаго овощу разрѣшается много воздуха, коимъ слабыя кишки растягивающъ, однакожъ это дѣйствіе по заключенію нѣкоторыхъ врачей продолжается не много, потому что освободившійся воздухъ по окончаніи кистня соками плодовъ опять поглощается. Особы, подверженныя упомянутому случаю, могутъ употреблять овощей умеренно; когда же оныхъ сѣдятъ много, то хотя надмѣвающъ они и не очень, ибо во внутреннихъ не задерживающъ, и вѣпры съ испраженіемъ освобождающъ: однакожъ это ослабляетъ кишки и умножаетъ слабость. У ипохондрикѣвъ и всѣхъ тѣхъ больныхъ, у коихъ чрева наполнены грубыми закорблостями (crudita), или отъ вѣпровъ растянуты, рѣдко можно считатьъ, чтобъ множественное употребленіе овощу поносъ возбудить могло; вмѣсто того приба-

вля-

вляе́тся возду́ху, рас́тяже́нiе чре́въ уве́личи-
вае́тся и бо́ль умно́жае́тся. Чт́объ ово́щи
въ э́томъ случа́ѣ не вре́дили, должно́ чре-
ва о́тъ запер́шихъ въ́шревъ и нахо́дящихъ
въ ни́хъ за́скорблосе́й нѣ́сколько по-
осво́боди́шь. У мно́гихъ о́собъ сла́бость
желудка́ не е́сть по́му причи́ною, но слѣ́д-
стві́е нева́римости, ко́гда за поро́комъ
въ желчи́ желудко́варе́нiе бы́вае́тъ не воз-
можно; не со́вершенно бу́детъ с́е варе́нiе
все́гда, ко́гда желчь́ водя́на или на́прошивъ
густа́ и клѣ́йка. Ка́къ скоро́ поро́ки с́и
буду́тъ попра́влены, сла́бость́ желу́дка
пройде́тъ, и варе́нiе пи́щи нача́ется поря-
дочно́; нѣ́тъ же въ́проче́мъ лу́чшаго спосо́б-
ствую́щаго варе́нiю и распу́щенiю желчи́
средс́тва, ка́къ ово́щи, поче́му и дѣ́йствую́-
ющъ о́ныя спо́лько о́тлично въ́ желу́хъ
и меланхо́личныхъ бо́лѣзняхъ; удо́бно такъ-
же поня́ть можно́, что ово́щъ въ́ про́тиво-
поло́женномъ случа́ѣ желчи́ поле́зенъ бы́ть
не може́тъ. Гдѣ́ водя́ная желчь́ причи́ною
нева́ренiя, то э́то водя́ное сос́оянiе о́тъ
употребле́нiя ово́щей е́ще прі́умно́жае́тся;
вмѣ́сто ш́ого должно́ желчь́ го́рькими ве-
ща́ми огу́ститъ и сдѣ́лать дѣ́ятельнѣ́е.
Я зна́ю вели́кихъ вра́чей, ко́имъ смѣ́шно
пока́жется предпи́санiе пи́ть на ово́щи по-
рюмкѣ́ вина́; они́ ут́вердя́тъ, что о́тъ
ш́ого произойде́тъ вели́чайшее́ кисѣ́нiе, но
мнѣ́ ка́жется, что въ́ э́томъ должно́ дѣ́-
лать разли́чiе. Сла́дкія́ вина́, не вы́держав-
ші́я полна́го бро́женiя, ко́нечно на ово́щъ

не приличны, пошому что съ онѣмъ при-
дуть въ новое кисѣніе, и конечно всякое
зло, отъ надмѣнія чрева происходящее,
умножатъ; но хорошо перебродившія цѣль-
ныя красныя и сѣарыя кислыя вина, смѣ-
шавшись съ овощемъ, не больше произве-
дуть въ желудкѣ броженія, какъ и одинъ
овощъ самъ по себѣ. Напротивъ они оче-
видно къ сему полезны тѣмъ, что своею
горячестію, вяжущею и укрѣпительною
силою охлаждающее свойство овощей по-
правляютъ, но и щекотаніемъ своимъ при-
ключаютъ, что овощи легче проходятъ
на низъ. По сему я съ собою всегда замѣ-
чалъ лучшее слѣдствіе отъ самаго умѣ-
реннаго употребленія вина на овощи; одна-
кожъ исключая я то обстоятельство,
когда умножившаяся кислота въ желудкѣ
находится, которая у нѣкоторыхъ ipo-
хондриковъ бываетъ столько велика, что
и укропить оную трудно. Кто въ тако-
вомъ состояніи находится, и пошому кро-
мѣ судорогъ, происходящихъ отъ надмѣнія,
часто терпитъ и желудочную боль, дол-
женъ употребленія овощей всячески осе-
регатъ, ибо впрочемъ неминуемо кисло-
ту желудочную умножитъ и приключитъ
жестокія судороги; подмѣсь къ овощамъ
сахару въ этомъ случаѣ способствуетъ
мало или ничего, а и того вреднѣе тако-
вымъ пищу на овощи вино, ибо оно пош-
часъ въ желудкѣ обратится въ уксусъ.

22) Кофе, роды онаго, лучшее приготовленіе въ напитокъ, употребленіе, польза и вредъ въ разсужденіи здоровья.

О кофѣ, эшомъ любимомъ напитокѣ столь многихъ народовъ, находяшся много-различныя заключенія Писателей; уповаю, что я сдѣлаю лучше всего, когда объ эшой важной спашѣ заспаваю говорить почти только одного славнаго Господина Д. Бемера; шакъ объясняется онъ въ *Новомъ Зрѣлищѣ Природы*: Доброта кофейныхъ бобковъ, говорить онъ, примѣнно различна въ самой ихъ величинѣ и цвѣшѣ по различію мѣста ихъ родины. Кофе Мекское или Мокское можетъ быть пошому, что деревья его роснутъ въ песчаной пошвѣ Аравійской, всѣмъ другимъ предпочитается и больше уважается, нежели Яванское; сѣи Яванскаго кофе бобки крупны и блѣдножелты, Цейлонскіе дробны и зеленевашы, а къ нимъ ближе всего подходить Левантскіе. Не рѣдко за одно смѣшиваютъ кофе Мокской и Левантской, и оба называютъ ихъ Александрійскимъ кофе. Суринамской кофе не таковъ хорошъ, какъ Яванской, а пошому и дешевле. Изъ кофе, съ Антильскихъ острововъ привозимаго, лучшій Марпиникской; однакожъ не одна отчизна, но и собираніе, сушеніе и укладываніе кофе, доставляютъ бобкамъ лучшее и худшее состояніе, а отъ шого происходитъ, что и самый Мокскій кофе между собою различенъ. Оный привозимъ во-

спочно-Индѣйскою Компанією, которой въ 1764 году доставленъ исключенный онымъ торгъ. Марсельскіе купцы напрошивъ получаютъ эшомъ Мокскій кофе съ караванами, приходящими изъ Моки, и сей кофе считаютъ лучше прежде помянутаго, хотя оба они идутъ изъ одного мѣста. Въ корабляхъ долго въ тюкахъ другъ на другъ лежащій кофе много теряетъ своей приятности, но привозимый караванами, везомый на мулахъ чрезъ пустыни Аравійскія, въ продолженіи пуши исподоволь высыхая, сберегается лучше; а потому *Миллеръ* почти все различіе въ кофейныхъ бобкахъ выводитъ изъ сушенія и укладыванія, увѣряя при томъ, что кофе съ сахаромъ, румомъ и перцемъ, на одномъ кораблѣ везомый, вредъ шерпитъ, и что ничто столько не страждетъ отъ испарины другихъ веществъ, какъ кофейные бобки. Въ Аравіи обходятся съ нимъ опрятно, и отъ всякой пыли тщательнѣе очищаютъ. Цейланцы и Яванцы пекутся объ эшомъ уже меньше, а Голландцы кладутъ кофе въ корабли обыкновенно вмѣсто балласту или грузу (отъ сего употребленія кофе вмѣсто грузу можетъ быть происходить то, что такъ много бобковъ пріемлютъ бѣлый цвѣтъ, сообщающій онымъ травяной вкусъ); также и купцы пакуютъ кофе, мѣшая хорошій съ негоднымъ. Кальмъ въ своемъ Путешествіи I Тому на стр. 41 приводитъ примѣръ, что

это подтверждающей. По извѣстію одного искуснаго мореходца, который чешыре-краино совершилъ пушъ изъ Ливорны въ Александрію, кофе тамъ для торгующихъ Жидовъ составляетъ несказанно важный шаваръ; они въ послѣднемъ мѣстѣ ску-пающъ несказанное множество кофе, изъ Аравіи привозимаго, и платящъ отъ 19 до 26 копѣекъ за фунтъ, который отсы-лающъ въ Ливорну. Тамъ запасаютъ они опять множество кофе, привозимаго изъ Американскихъ Французскихъ селеній, ко-шораго фунтъ стоить не больше десяти или 13 копѣекъ; оба сѣи роды перемѣшавъ щашательно, отвозятъ они обратно въ Египетъ, и продающъ въ Турецкихъ обла-стяхъ и иныхъ странахъ за Арабскій кофе; почему о добростѣ кофейныхъ бобковъ должно заключать не по названію, но по испытанію вкуса. Что кофейные бобки, кои здѣсь гораздо высушиваютъ, и въ зимнее время содержатъ въ тепломъ по-коѣ или близъ печи, получаютъ отъ то-го лучшій вкусъ, утвердить я не могу, хошя въ этомъ и многіе увѣряющъ; но что кофе, бывъ въ горячей водѣ распаренъ и опять высушенъ, нѣсколько силы своей шеряетъ, легко понять можно, поелику вода сѣя пріемлетъ непротивный вкусъ. Также нѣкоторые совѣшуютъ, а особли-во Г. Андри, воду эту пить вмѣсто чаю, и полагающъ, что она здоровѣе обыкно-веннаго кофейнаго напишка. Между тѣмъ

добропу кофейныхъ бобковъ можно испытать слѣдующимъ образомъ: когда взятая на нихъ горячая вода приметъ лимонный цвѣтъ, значитъ кофе хорошій; но естли зеленый или темноватый, показываетъ кофе поврежденный. Естли полученъ кофе плохій, котораго за плѣсневѣлымъ или шравянымъ вкусомъ пить не можно, должно оный прежде пережиганія обварить кипяткомъ и потомъ рпашъ высушить; однакожъ при этомъ до выше-сказанному шеряетъ онъ нѣсколько своей силы.

Бобки кофейные, какъ довольно извѣстно, поджаривающъ или пережигаютъ, и приготовляющъ изъ нихъ помъ напитокъ, копорый мы кофе называемъ. Доброта сего напитка зависитъ не отъ однихъ бобковъ, но можетъ она изъ лучшихъ бобковъ выйти худа; женіе и вареніе имѣютъ на это великое вліяніе. Нѣкоторые совѣщаютъ жечь бобки слегка, а другіе гораздо; посредство въ этомъ лучше; а естли онаго улучшить не можно, лучше кофе поджигать меньше и бѣлѣе, нежели много и до черна. Женіе кофе производитъ въ жестяной или желѣзной посудѣ, или въ формѣ, подобіемъ пустаго внушри вала сдѣланной; нѣкоторые одобряютъ къ сему глиняную хорошо помуровленную сковороду, и въ оной бобки деревянною лопаточкою до шѣхъ поръ ворочаютъ, пока они получаютъ шемнокаштанно-

новый цвѣтъ. Оporочивающъ же иные обыкновеніе осушивашъ сожженный кофе въ сипѣ или иной открытой посудинѣ; они совѣлуютъ горячій еще кофе, сыпавъ въ мѣшечекъ, завязывашъ и такъ дать оному остынуть; послѣднее можетъ служить къ тому, чѣмъ больше удержатъ въ кофѣ его масловатыхъ часпицъ. Отъ жженія конечно зависитъ главное обстоятельство. Если бобки будутъ пережжены, разлетяшся изъ него всѣ летучія часпицы, а останешся только земляное, безполезное, и можетъ быть вредное существо; когда же будутъ не дожжены, равномерно это бесполезно, пошому чѣмъ густое масло, которымъ они изобилуютъ, не утончится и не придетъ въ способность по надлежащему распускаясь, кипящею водою быть изъ другихъ непремѣнныхъ часпицъ извлечено. По сожженіи нѣкоторые sprыскиваютъ кофейные бобки водою, другіе нѣсколькими каплями сладкаго миндальнаго масла, или вмѣсто онаго свѣжимъ коровьимъ масломъ; первое служишъ къ удержанію летучихъ часпицъ, второе къ запертію кофейныхъ скважинъ, коими исходяшъ испарины, чѣмъ оныхъ не выходило; по этой причинѣ не должно кофе вдругъ помногу жечь и помногу молотъ. (Вѣрно то, чѣмъ свѣжій жженный кофе всегда бываетъ вкуснѣе, нежели полежащій по сожженіи нѣсколько времени, хотябъ въ закрытой посудѣ). Чѣмъ
ко-

кофе въ жженіи много въсу своего теря-
етъ, знакомо, и убыль сія всегда сосна-
вляетъ около чешвершой доли. Содержа-
ніе смолоннаго кофе къ водѣ зависить
отъ произволенія: одинъ любитъ крѣ-
пкой кофе, другой слабѣе, и послѣднее из-
бираютъ многіе по нуждѣ къ сбереженію
расходовъ. Можно однако кофе сварить
очень крѣпко, а чрезъ то какъ и сли-
шкомъ слабо свареннымъ (каковой слабо-
му желудку и кишкамъ очень не полезенъ)
здоровью вредъ приключить; можетъ быть
составляетъ лучший размѣръ шесть зо-
лошниковъ жженаго и смолоннаго кофе на
полбушылку воды, причемъ однако до-
брошу кофе должно приводить въ разсмо-
треніе. (Когда Хозяйка, а особливо поу-
стру, при вареніи кофе не присутствуетъ,
рѣдко можетъ пожаловаться на крѣпость
кофе, служанки умѣютъ въ этомъ слу-
чаѣ первачокъ себѣ присвоить, оставивъ
господамъ вторую наливку). Также и об-
разъ варенія кофе составляетъ великое
различіе: иныя наливаютъ на кофе холо-
дной воды и варятъ до шѣхъ поръ, какъ
шреть выкипитъ; другія наливъ оный ки-
пячкомъ, даютъ цѣлый день мокнуть.
Гофманъ совѣтуетъ жженный кофе сы-
пать въ кипящую воду, и потчасъ съ
огня снять, чтобъ болѣе не варилося,
ибо впрочемъ кофе много потеряетъ сво-
ихъ лешучихъ частицъ; почему иныя и
совѣтуютъ дать водѣ вскипѣть, и оною

на-

наливашь на кофе въ кофейникъ, положен-
 ный. Кшо кофе варишь съ водою, дол-
 женъ наблюдашь, чшобъ пѣну чрезъ край
 не выбило, для шого чшо съ оною выпе-
 кушъ бальсамическiя и масловаыя ча-
 сшцы, а пошому не должно и кофейникъ
 наливашь полонъ водою, варишь медленно
 на слабомъ огнѣ и воскипѣнiе почасту
 пресѣкашь. Французы приспавляютъ смо-
 лонный кофе сперьва одинъ сухой на огонь,
 чшобъ поднялся изъ него паръ, а потомъ
 наливъ водою, подбавляютъ не много жже-
 наго сахару или малое дѣло горчицы, и
 называютъ этошъ напишокъ *кофе ала-
 рень*, т. е. кофе Королевинъ; по сваренiи
 должно напишку сему дать нѣсколько ми-
 нушъ постояшь, чшобъ грубыя часшцы
 на дно осѣли, и оный опшоялся бы чи-
 сто. Подлишiе двухъ ложекъ холодной
 воды очищенiю сему споспѣшествуетъ,
 что бываетъ и онъ тершаго оленьяго ро-
 гу, когда кофе съ нимъ варишь. Нѣкошо-
 рые утверждаютъ, чшо когда снявъ ко-
 фейникъ съ огня, обвишь оный мокрымъ
 полошнцемъ, кофе онъ шого лучше оп-
 легаетъ и долѣе горячь оспается. Что
 обложенiе кофейника сухою салфешкою
 удерживаетъ кофе онъ проспыванiя, это
 извѣстно. Не давно заведенный способъ
 варишь кофе, конечно лучший, именно:
 должно положить въ лейку, нарочно для
 сего сдѣланную, чистую тонкую льняную
 вѣшшечку, или ситку, или какъ сiя онъ

частаго употребленія легко засориться можетъ, то бѣлю пропускную бумагу или типографическую (на которой печатають книги), въ каждый разъ вновь перемѣняя эшошь лоскутъ бумаги; на эшо положи смолоннаго кофе, поставъ лейку надъ кофейникомъ, и лей полегоньку кипящую воду; шаковымъ образомъ кипяшокъ извлекаетъ изъ кофе всю силу, и пресѣдитъ оный начиспо сквозъ вѣшешку или бумагу; воду должно наливатьъ очень медленно. Для лучшаго извлеченія силъ можно изъ кофейника первую жижу опять пропустить, выливая чрезъ лейку, или чрезъ свѣжій смолонный кофе. Таковой кофе считаютъ здоровѣе, нежели вареный, и конечно оный имѣетъ свои преимущества; оный не шокмо можно опяшь подогрѣвать, причемъ ошанетъ всегда чистъ, но и вкусъ его лучше, что изъ шого можно заключить, что ошашейся въ лейкѣ кофе, не шакъ какъ гущу, въ обыкновенномъ вареніи ошашующуюся, кою можно еще вываривать, но изъ него выдетъ уже напитокъ противнаго и ни мало не кофейнаго вкуса. Въ восточныхъ сшранахъ, а особливо въ Турціи, уважають и сухія лузги, въ которыхъ кофейные бобки заключаются, и изъ коихъ оные вылушчивають; оные не жгутъ, но шолько нѣкоторымъ образомъ на угляхъ разогрѣвъ, варятъ въ водѣ, и напитокъ изъ шого называютъ *Султанскій кофе*. Однако мы

оста-

оставимъ эшопъ напитокъ Туркамъ, и испытаемъ пользу обыкновеннымъ способомъ пригошьяемаго кофейнаго напитка. Мы пропустимъ Химическое испытаніе бобовъ кофейныхъ, а замѣтимъ только, что оныя опъ масловаго существа силу свою получаютъ, которая опъ жженія больше и больше разрѣшается, и горючій запахъ оказываетъ, припомъ же съ летучими и постоянными щелочной соли часпицами совокуплена; почему шаковыми постоянными часпицами написанный опваренный кофе составляетъ мылообразную, щелочную, острую, крѣпительную и согрѣвающую жидкость, которая удобно съ кровью соединиться, и въ оной нѣкоторыя добрыя дѣйствія произвести можетъ. Кофе есть лѣкарство, болѣе всего щекопящее средство твердыхъ частей, и раздѣляющее для частей жидкихъ; дѣйствія, производимыя онымъ въ тѣлѣ Человѣческомъ, доказываютъ это ясно. Кофе обыкновенно Человѣка бодряетъ, прогоняетъ сонъ, приводитъ кровь въ волненіе, и умножаетъ непримѣтную испарину, или гонитъ урину; по сему кофе, когда множественно употребляется, можетъ здоровью вредить; и какъ нѣсколько чашекъ сего напитка примѣтную переменъ въ твердыхъ и жидкихъ частяхъ приключаютъ, то конечно неоднократно въ одинъ день и ежедневное питье величайшую произведетъ переменъ.

мѣну, а современемъ вредъ. Въ особливости же нѣкоторыя въ числѣ вредныхъ дѣйствій полагаютъ разжидѣніе крови и шѣмъ приключаемую множайшую оспроу оной, а изъ того обще съ Господиномъ Жофруа выводятъ случаи къ кровоспеченіямъ, оптверзшіямъ золотой жилы, препетанію сердца, подергиваніямъ жилъ и ипохондрическимъ движеніямъ, также болѣзнямъ кожнымъ. Г. Крюгеръ показываетъ, что въ Пруссіи машаины на роженицахъ сдѣлались гораздо обыкновеннѣе съ шѣхъ поръ, какъ вошло шамъ злоупотребленіе кофе, а Гофманъ приписываетъ просяную горячку (Friesel-Fieber) единственно излишнему употребленію сего напитка. Могутъ также и нервы примѣрно онымъ повреждены быть, а чрезъ шо приключается дрожаніе членовъ, ошнятіе оныхъ и можетъ быть параличъ. Что кофе производитъ слабость въ соитіи естественномъ, также нѣкоторыя ушверждаютъ, заключая съ Персіянами, что побужденіе къ любовнымъ дѣламъ, а особливо въ разсужденіи мужскаго пола, чрезъ него уменьшается: однакожь сего меньше всего опасаться слѣдуетъ; можетъ оное произойти изъ вышесамѣченной перемѣны въ нервахъ. А впрочемъ извѣстно, что восточные народы, не помѣрно кофе употребляющіе, не суть неплодны; вообще сихъ замѣченныхъ вредныхъ дѣйствій не надобно всеобще опасаться. Не всѣ
лю-

люди пьютъ эшотъ напишокъ чрезмѣрно, и не всѣ имѣютъ одинакое здоровье и сложеніе. Нѣкоторые могутъ отъ него имѣть пользу, а другіе будучи пить не безъ примѣшнаго вреда; причемъ забыть не должно, что по различію прочихъ пищъ и поилъ и дѣйствіе кофе также можетъ быть больше и меньше вредно или полезно. Тѣ, кои вина винограднаго не пьютъ, или шолько изрѣдка, употребляютъ же прохладительныя напитки и меньше пищъ, прянощами приправленныхъ, имѣютъ меньше причины опасаться кофе, нежели другіе противоположенный родъ жизни ведущіе. Можно по сему кофе пить, но только умѣренно, и должно при немъ свое собственное здоровье, возрастъ, родъ жизни и тому подобное испытывать, а потомъ удобно себѣ присовѣшовать, опасность ли или польза изъ того выпити можешь. Флегматическія, взрослые, въ особливости же спарыя особы, также живущія въ густомъ, влажномъ и болотистомъ воздухѣ получающъ отъ него преимущественную пользу, а особливо зимою; дѣтямъ же напротивъ, а особливо наклоннымъ къ корчамъ и падучей болѣзни, оной вреденъ. Надлежитъ по крайней мѣрѣ до шѣхъ поръ не давать онаго дѣтямъ, пока побываетъ на нихъ оспа, корь и тому подобныя болѣзни. Въ здоровыхъ людяхъ можешь эшотъ напишокъ духъ успокоять, все шѣло оживлять,

Часть VIII. Отдѣл. 2. Л сонъ

сонъ прогоняшь; у больныхъ же головную боль, круженіе и другіе флюсы, кои въ особливоспи загустѣлыми мокрочами поддерживаются, прогоняшь, упругоспъ швердыхъ часпей умножашъ и оныя укрѣпляшь; больше всего, когда пить оный меньше водянь, ш. е. крѣпче сваренной, также безъ молока и сахару; почему служишъ оной для слабыхъ внутреннихъ, онъ укрѣпляетъ желудокъ, умножаетъ алчъ, содѣйствуешъ варенію пищи, и по сему можешъ бытъ обычай пить послѣ обѣда кофе, опорочивъ не лзя; онъ противо-стоитъ и прогоняетъ надмѣніе чрева, поддерживаетъ ежедневное отверзтіе онаго, и для того по принятіи слабительнаго обыкновенію продолжаютъ ежедневно кофе пить; онъ далѣе укротитъ кислоту въ желудкѣ, и находящуюся въ немъ каѣвашую, неспешественно собравшуюся мокроту распустишъ, когда оный въ эшомъ обстоятельствѣ пить поутру наощакъ. Женщины, у которыхъ мѣсячное очищеніе мало сходитъ, могутъ эшотъ напитокъ употреблять.

Къ полезнымъ свойствамъ кофейнаго напитка надлежитъ и паръ его, когда оный ршомъ и носомъ втягиашъ; полезно эшо для спраждающихъ насморкомъ и мокнущими глазами. Вываренный и высушенный потомъ кофе сосшавляетъ доброе средство къ содержанію зубовъ въ чистотѣ и бѣлизѣ, и къ сохраненію деснъ

деснѣ отъ гнилости; удобно же оный вмѣсто табаку употреблять; но къ сему свѣже жженный и смолонный, невываренный способѣ, и можетъ предпочтенъ быть многимъ вреднымъ родамъ табаку; въ особливости же совѣшную это женщинамъ. Должно ли кофе пить съ сахаромъ или безъ онаго, также съ молокомъ или одинъ, вообще въ спочности опредѣлить не можно; всякъ долженъ въ этомъ слѣдовать своей привычкѣ и обращать на себя замѣчаніе, почему легко самъ, а особливо въ разсужденіи молока, заключеніе сдѣлать можетъ. Опыты господина *Персиваля*, по которымъ кофе гнилость мяса удерживаетъ, кисѣніе пищи уменьшаетъ, и какъ онъ по опущенію пульса заключаетъ, содержишь въ себѣ ничто успокояющее, употребленіе сего напитка еще лучше опредѣлить могутъ. Онъ имѣетъ свою добрую и свою худую спорону; и Шліонскій лекаръ пишетъ справедливо: ослабленные чловѣки счищаютъ этотъ напитокъ за божественный, однакожь сказалъ онъ чрезъ лишекъ, присовокупляя къ тому; но разумный чловѣкъ можетъ сравнить оный съ коробочкою пандоры, изъ которой миліоны золъ выходятъ, смертныхъ мучатъ.

Не можно ли вмѣсто кофейныхъ бобовъ избирать другія сѣмена или корни, кои у насъ дома родятся, и пригото-
влять изъ нихъ подобный напитокъ, при-

лично испыташь, шѣмъ паче, что это при нынѣшнихъ скудныхъ на деньги об- споятельствѣхъ крайне полезно быть можетъ. Рожь и ямень издавна къ тому уже избраны были, и играли разные об- маны смѣсю сихъ жженныхъ сѣмянъ съ на- споящимъ кофе; другіе извѣдывали го- рохъ, бобы, грецкіе орѣхи, иные даже же- луди, шакже корни, а особливо карпо- фельные и цикорейные; и конечно, когда безъ всякихъ предразсудковъ разсмотрѣшь приготовляемый изъ цикорейныхъ корней (по Руски права сія называется солнцева се- шприца) наишокъ, можетъ оный удобно за- ступишь мѣсто кофе. Всѣ другія къ намѣ- ренію сему не годящся, потому что не до- стаетъ онымъ отчасти масловашости, частью же горечи, которыя главныя не- премѣнныя частицы кофе составляютъ.

23) *Домашній кофе, здорѣвый кофе.*

Между выше замѣченными домашняго кофе родами, кои могутъ заступишь мѣ- сто воспочнаго кофе, цикорейные корни и ржаныя сѣмена удерживаютъ преимуще- ство, ибо ближе всего къ настоящему кофе подходящъ; они не совсѣмъ имѣ- ютъ качества воспочнаго кофе, но не имѣютъ и пороковъ онаго, почему удо- бнѣе къ ежедневному употребленію. Для того что, когда по сказанному въ *Новомъ Зрѣлищѣ Природы*, которое со- гласно и съ ежедневною опытностію, воспочный кофе многимъ особамъ волне- ніе

ніе въ крови, тоску, дрожаніе членовъ и многія иныя ошягощенія приключаетъ, а особливо обыкшимъ Ёспъ очень пряно-стѣми набитыя пици, то полнокровныя и горячаго сложенія люди не могутъ избрать для здоровья своего безвреднѣйшаго горячаго напитка, какъ эшопъ домашній кофе. Восточный кофе содержитъ въ себѣ нѣкоторыя врачевныя силы, но лѣкарство въдѣ употребляется только временно, и въ нужномъ случаѣ.

Много же есть людей, которыхъ слабый желудокъ ниже слабо свареннаго восточнаго кофе сносить не можетъ, ибо малый ихъ пищеварительныя силы еще больше уменьшаетъ, и черевы множайшимъ надмѣніемъ напрягаетъ, таковымъ и домашній кофе полезенъ не будетъ; для того что не достаетъ ему желудокъ укрѣпляющей горечи восточнаго кофе. Но не можно ли нѣчто легкое прибавить къ нашему домашнему кофе, такъ называемое симплексъ, или простое средство изъ нашихъ домашнихъ травъ, а чрезъ самое то нашъ западный кофе вкусомъ ближе уподобить восточному.

Хотя цикорейному кофе должно приписать особливую кровочистительную и укрѣпляющую силу, а потому предпочесть его ржаному кофе: но не должно ли думать, что непремѣнныя частицы сырыхъ корней чрезъ поджариваніе очень перемѣняются и уменьшаются, какъ то и

самый вкусъ цикорейнаго кофе, кажется, это показываетъ.

Когда сравнишь дома, въ которыхъ досель пивали кофе ржаной и изъ цикорейныхъ корней, окажешь, что больше шакихъ домовъ пило ржаной, нежели цикорейной кофе, и что въ этомъ совѣшвано было единственно со вкусомъ. Сказываютъ именно, что жжена цикорія имѣетъ вкусъ сладкій, а рожь нѣсколько суровѣе; говорятъ далѣе, что цикорія имѣетъ во вкусъ сходство къ лѣкарству, и что не можно общество избавить отъ мнѣнія, будто бы есть въ ней нѣкія Аптечныя капли, а это приводитъ къ воображенію, будто бы есть въ домѣ больной или занеможетъ: воображеніе, которое не веселитъ нѣкоторыхъ и здоровыхъ людей, кои въ горячемъ напишкѣ ежедневномъ ищущъ жизненнаго блага и веселія. Какъ бы то ни было, ржаной кофе у цикорейнаго довольно выигралъ преимущества, и теперь главное дѣло состояишь въ томъ, чѣмъ недоспающія ржи главныя непремѣнныя частицы восполнаго кофе, особливо же вкусу и здоровью пріятную горечь, добавить.

Мы должны въ нашемъ домашнемъ царствѣ растѣній безробостно оглянувшись, чѣмъ сыскать томъ или иной симплексъ, котораго можно къ молоному ржаному кофе въ вареніи прибавить. Между домашними нашими растѣніями не на-

нахожу я къ сему намѣренію удобнѣйшаго, какъ трилистникъ и златотысячникъ.

Трилистникъ, называемый инако *лихорадочная дятловина* или *цынготная трава*, растетъ въ Нѣмецкой землѣ (такъ же и въ Россіи) всюду по болотистымъ мѣстамъ, и содержишь въ себѣ самоцѣлебнѣйшія свойства. Мое заключеніе о ней не произведетъ шолкаго впечатлѣнія, естли не подкрѣплю я онаго изреченіемъ славнаго Г. Доктора *Бемера*, какъ оное находится въ *Новомъ Зрѣлищѣ Природы*; онъ говоришь о ней такъ: Употребляють изъ сего растѣнія, которое въ вареніи шолько пріятный запахъ изъ себя издаетъ, преимущественно лисшы; оныя содержишь въ себѣ много дѣяшельныхъ непремѣнныхъ частицъ, а помомъ прилично могутъ помѣщены быть въ число сильнѣйшихъ лѣкарствъ; они распускають густые, клѣткѣ, мокрошливые соки несказанно и изводятъ оныя различными пушями, особливо же съ уриною. Составляють изъ нихъ съ водою пойло или эссенцію; сильней того экстрактъ, а несравненно лучше, когда свѣже выжатый изъ нихъ сокъ употреблять либо одинъ, или съ сыворошкою. Всѣ сїи лѣкарства съ лучшимъ успѣхомъ употребляются отъ цынги, ипохондріи, судороги, водяной болѣзни, желшухи и перемежной лихорадки; онъ служашь также какъ и всѣ горькія лѣкарства отъ гли-

Л 4

сшовъ.

ствоѣ. — Поелику растѣнія сего множественно собирать можно, то съ нимъ можно обойтись безъ всѣхъ прочихъ горькихъ лѣкарствъ. — Можно потому изъ сихъ листовъ запасать экстрактъ и хранить, или оныя сушить и употреблять сѣи сухіе листья, кои вкусиѣ бывающъ всякихъ другихъ сушеныхъ травъ.

Златотысячникъ трава имѣетъ равную горечь и тѣ же свойства. Въ нѣкопорохъ домахъ извѣстно уже, что настойка оной въ винѣ или водкѣ составляетъ желудокъ укрѣпляющее средство; оное находится во всѣхъ Аптекахъ. Кто же самъ траву сѣю запасаетъ, долженъ собирать оную во время цвѣту и сушить.

Само по себѣ разумѣется, когда ржаный кофе не будетъ превращенъ въ настоящее лѣкарство, но долженъ составлять только ежедневный слабому желудку или вкусу полезный напитокъ, что этой вкусной травы должно класть въ него самую малую долю, чтобы кофе не получилъ великой горечи во время варенія жженого и смолонатаго сего кофе; опытность каждаго вскорѣ покажетъ настоящій сему размѣръ. Лучше будетъ, когда сего горькаго сушенатаго растѣнія класть предъ тѣмъ, какъ ржаный кофе должно съ огня снимать, ибо горечь изъ этой травы скоро вышлагивается; а чрезъ это жалоба на недосыпнокъ желудокъ укрѣпляющей горечи во ржаномъ кофѣ совершенно прекратит-

ся безъ употребленія на это издержекъ. Экономъ въ спрожайшемъ смыслѣ долженъ по крайней мѣрѣ доволенъ быть тѣмъ, что показано ему домашнее произведеніе, ни мало не вредное здоровью, но чрезмѣрно полезное, и которое въ смѣси подходитъ очень близко къ восточному кофе; чрезъ что великой расходъ денегъ за иностранной кофе сбереженъ быть можетъ.

Но какъ помочь второй жалобѣ, которую производить можно: восточный кофе содержитъ въ себѣ масловатое вещество, котораго въ домашнемъ не доспаетъ, почему оный не можетъ быть столько питателенъ? Можно на это отвѣтствовать, что сего качества не должно искать въ кофѣ, такъ какъ пьющіе чай не находятъ онаго въ чаю. Можно свой упреннѣй голодъ утолить хлѣбомъ съ масломъ, булкою, или здоровымъ пирожнымъ, и пищу сію вкушать съ кофеемъ, или вскорѣ послѣ онаго, какъ-то множество людей издѣлается при употребленіи восточнаго кофе; однакожъ и этой жалобѣ легко помочь можно. Наши орѣхи, какъ простые, такъ воложскіе и грецкіе, содержатъ въ себѣ больше масла, нежели бобки восточнаго кофе; можно пошому ядра оныхъ поджаривать, и класть шестую долю противъ ржи; это составитъ домашній кофе для тѣхъ, кои съ онымъ не хотятъ прикусывать, или ѣсть по употребленіи онаго. Пьющіе же кофе съ молокомъ, къ

чему надлежитъ большая часть женщинъ, могутъ насыщены быть однимъ домашнимъ напишкомъ симъ безъ куска сухаря или булки, именно, должно имъ только въ молоко подбихъ яицъ; *желтокъ* яичной легче для желудка, нежели бѣлокъ, но послѣдній несравненно онаго питательнѣе. Что же бы кофе съ молокомъ былъ очень питателенъ и сытенъ безъ присовокупленія другой пищи, употребляя бѣлокъ яичной, гораздо взбитой; молоко же должно взварить, и когда не много поосыплетъ, смѣшать со взбитымъ бѣлкомъ; ибо, когда употребить самое горячее молоко, и смѣшать его при томъ съ бѣлкомъ невзбитымъ, свернется оной въ твердые и слабому желудку неразрѣшимые комки.

Въ заглавіи сего Ошдѣленія поставлено по домашнему кофе названіе *здоровый кофе*; я уповаю что сказалъ то справедливо въ разсужденіи подмѣси сиволь цѣлебнаго растѣнія, каково прилистникъ или златотысячникъ въ подмѣси въ домашній кофе; что же препятствуетъ сему здоровому кофе войти во всеобщее употребленіе? Только *отечество его и дешевость*.

Мы Европейцы, и не соснавляетъ ли сіе нашей прихожи, что мы принуждаемъ Азіатцовъ, Африканцовъ и Американцовъ ихъ пищу и напитки дѣлать съ нами Европейцами? Какая ненасыщаемость! Да хотя бы мы и еще о сошнѣ новыхъ чуждыхъ

дыхъ пищу и напитки услышали, то
Европейцы вообразивъ счастье свое недо-
спачнымъ, когда не можетъ участвовать
въ сихъ пищахъ. Чѣмъ обыкновеннѣе и
домашнее здоровое питательное средство,
тѣмъ обыкновенно презрительнѣе оно
между нами; арбузы на примѣръ, какъ
упомянулъ я въ 21 правилѣ, недавно со-
ставляли у насъ довольно мало знакомую
пищу. Нѣкоторые знаменитые иностран-
цы не нашли у насъ оныхъ и выписали
изъ своего отечества; мы отвѣдали, и
потчасъ родилась высокая мысль объ
этомъ плодѣ, именно, что мы будемъ ро-
скошнѣе жить по иностранному, когда
онъ разведемъ множествениѣе и будемъ
ѣсть. Вопросъ, полезенъ ли иль вреденъ
этомъ плодъ жителямъ нашего климата,
былъ самый послѣдній: но же обстоятель-
ство было и съ восточнымъ кофе, когда
онъ въ нынѣшнемъ вѣкѣ сдѣлался столь
общимъ въ Европѣ. Турки и Арабы пили
кофе, слышали это и отвѣдали сего
напитка; онъ былъ вкусенъ и приномъ
иностранный; онъ былъ приномъ и очень
дорогъ, и столько много кофепичелей не
могли больше насыщены быть кофеемъ во-
сточнымъ; по сему надлежало и въ новой ча-
сти свѣшаразводить кофейныя деревья. По-
счастливилось въ этомъ, и надлежало въ
тѣхъ частяхъ свѣшара кофейныя плантажи
для того размножать, чтобъ Европейскіе
крестьяне и ремесленники могли жить

зна-

знаменито и по иностранному. Мальчикъ въ короткомъ платьѣ не вѣдаетъ какъ подумашъ, что съ нимъ сдѣлалось, когда съ него снимутъ халашецъ и надѣнушъ исподнее платье; онъ мнитъ себя уже совершеннымъ человѣкомъ, или еще больше! Первая бривъ, снимающая съ бороды юноши мягкій мошокъ, и причиняющая то, что поведеніе мягкою рукою не ощущаетъ уже на щекахъ его нѣжности, какую представляетъ воображаемую роскошь! Меньшее ли воображеніе и то въ Европейцахъ, когда они думаютъ, что чрезъ иностранное пишательное средство лучше, здоровѣе и знаменитѣе предъ прежнимъ жить могутъ, или хуже бывъ ограничены съ обыкновенною домашнею и дешевой пищею? Мы уважаемъ тѣхъ дѣтей и юношей, кои при перемѣнѣ платья и волосовъ остаются равнодушны, а чрезъ то нѣкое величіе души въ себѣ открываютъ; равнымъ образомъ должны мы и тѣмъ между нами величіе души приписывать, кои не занимаются пустымъ воображеніемъ о множайшемъ блаженствѣ или достоинствѣ при вкушеніи дорогихъ иностранныхъ пишательныхъ средствъ.

Однакожъ скажутъ на это, благопристойность при томъ пострадаетъ, когда подашь гостямъ домашній кофе; чѣмъ дороже поставляю я предъ гостя моего пищу или напитокъ, тѣмъ больше оказываю я ему почтенія, и онъ измѣряетъ по-

потому свою цѣну, въ каковой у меня состоишѣ. Или инымъ образомъ: когда я переспалъ пить восточный кофе, конечно принудила меня къ тому бѣднѣ; счишая же меня бѣднымъ или закупившимъ, всячески станушѣ презирашѣ. Въ самомъ дѣлѣ самый скудный человѣкъ тщательнѣ скрываетъ свою нищету, дабы избѣгнуть слѣдующаго за оною презрѣнїя; а кто не надлежитъ въ число совершенно скудныхъ, не хочетъ, чѣмъ и подумали о немъ, что онъ таковъ, и подѣ этимъ видомъ его презирали. Скупость же, препяшпвующая на восточный кофе дѣлать издержки, не много чести дѣлаетъ. —

Истинно добродѣтельная бѣдность въ очахъ умныхъ людей не ведетъ къ презрѣнїю, но къ чести, и никто изъ благо-разсудныхъ не пожелаетъ, чѣмъ другой для него состоянїе свое учинялъ худшимъ. Когда же бы на питье восточнаго кофе пошребный расходъ требовалъ только бы десяшую часть нашего годового дохода, хотя въ домахъ средняго состоянїя сум-му сію еще ниже поставитъ должно: однако же мы должны сберегать по пословицѣ впередъ денежку про черный день, и счи-ташъ за хозяйственное благоразумїе, ко-гда за пойло, безъ коего можемъ обойтись, денегъ выдадимъ мало или совсѣмъ ни-чего, за то пойло, о которомъ предки на-ши въ третьемъ и четвертомъ колѣнѣ со-

совсѣмъ не знали, однакожъ жили спокойно, благоприспѣшно, здорово и долговѣчно.

Совсѣмъ шѣмъ многіе припомъ оспанился и скажутъ: мы собственно для себя воспоуный кофе ошрѣшимъ и удовольствуемся домашнимъ; однакожъ благоприспѣшность будешъ страдать, когда мы посѣщающимъ насъ друзьямъ и гостямъ станемъ подавать шаковой дешевой и мало спюущій напитокъ, каковымъ нашъ домашній кофе есть и всегда останешся, сколько бы мы оный своими домашними произведеніями ни старались учинить вкуснѣе. Дорогія пици и поила сверхъ того имѣютъ предразсудокъ на своей споронѣ, что онѣ вкуснѣе дешевыхъ; это воображеніе большей части людей, но должно слѣдовать теченію моды, и не выставляя себя на выдачу сопрошнвлемъ.

Когда потребно, чтобъ друзья и гости наши угождаемы были у насъ не дешево деревенскими произведеніями, намѣренія сего не лзя доспигнуть, и должно выпшупать за границу, естли хошимъ съ этой стороны, какъ говорится, блеснуть. Вотъ къ тому расположеніе:

Возьмите домашняго какою нибудь изъ преждепомянутыхъ горькихъ шравъ вкуснымъ и здоровымъ учиненнаго ржаного или цикорейнаго кофе; къ взваренному и потомъ поосшуженному молоку прибавьте въ пѣну взбитыхъ яичныхъ бѣлковъ;

ковъ; подайте къ сему кофе пирожного, и припомъ шаковой сшашьи, каковая прилична состоянію гостей вашихъ, на примѣръ деревяжнаго пирожного, миндальной шортъ, хлѣбной шортъ, бисквитъ, песчаной шортъ, и такъ далѣе; при такомъ угощеніи могутъ ли посѣщители ваши жаловаться на недоспашокъ уваженія? Таковымъ образомъ угощенія съ помощію пирожного не весьма ли избѣгнете вы единообразія или обыкновеннаго угощенія; а еслили мало покажется сего, то поставляя пирожное еще инаго рода, какъ то можно выбрать изъ великаго числа показанныхъ въ главѣ о пирожномъ. Но пирожное эпо должно быть сухое, ибо имѣющее въ срединѣ влажностъ, каковы шорты изъ плодовъ, къ кофе не годятся.

Еслили возразятъ противъ сего: время въ деревнѣ не позволяеть занимать печеніемъ пирожного тогда, какъ назовутся гости. Я отвѣщаю, не нужно предпринимать сіе тогда, какъ ждешь гостей; нѣтъ нужды имѣть къ тому свѣжее пирожное; должно только имѣть прочно лежащее въ запасѣ, каковы: цукербродъ, бисквиты, ульмской хлѣбъ, Голландскіе или Карлсбадскіе сухари, и проч. кои отчасти не дешевое печеное составляютъ, и можно шѣмъ госпямъ нашимъ доказать степень уваженія, въ каковой они состоятъ у насъ, когда они замѣчаютъ съ этой стороны.

По

По мнѣнію моему дѣло состоитъ лишь въ томъ, чѣмъ ввести этотъ родъ жизни, чѣмъ въпервыхъ нѣкоторое число родственниковъ или пріятелей между собою условились во взаимныхъ посѣщеніяхъ не поступать иначе; для чего же бы это было и не возможно? Я знаю друзей, кои таковыми учинились не по кровному, но по нравственному союзу, у которыхъ между собою таковое положеніе установлено; они живутъ по сосѣдству въ такомъ добромъ и похвальномъ согласіи, когда временно другъ друга посѣщаютъ и угощаютъ. У нихъ положено нѣкоторое число блюдъ подавать въ обѣдѣ, а ввечеру горячаго не съавишь, но только холодное или хлѣбъ съ масломъ, споловое бѣлье употреблятъ не камчатное, но домашнее, служителямъ давать то и то, а на лошадей по спольку - то корму, и проч. Таковое дружественное положеніе да будетъ образцемъ въ разсужденіи домашняго кофе, и естли сего желанія достойнаго намѣренія имѣть не лзя, чѣмъ жить въ столь согласной округѣ, но должно то или другое, въ сей или иной округѣ чрезъ знаменитость свою, благо-разуміе и патриотизмомъ отличающемуся дому предпринимать въ разсужденіи введенія домашняго кофе, и считать себѣ то въ заслугу, что многимъ нишшаго состоянія домамъ, коихъ голосъ не важенъ, подадутъ случай къ сбереженію денегъ, или

до-

довольствованію себя домашними произведеніями.

24) Чай восточный и чай западный.

Во многихъ домахъ вмѣсто кофе по крайней мѣрѣ поуіпру пьютъ чай; когда это питье чаю происходитъ умѣренно, можетъ оное для неимѣющихъ слабаго желудка быть полезно. Но многіе люди думаютъ, что чаю не можно довольно много пить, что умалчивая объ Англичанахъ, кои споль великіе чая распочисели, дѣлаютъ мѣстами и у насъ, въ особливости же въ городахъ приморскихъ, гдѣ чайникъ съ огня не сходитъ, и гдѣ равномѣрно невождержно пьютъ чай женщины и мужчины. Въ нашей сторонѣ большею часью составляетъ это погрѣшность ученыхъ особъ, кои до самаго обѣда пьютъ чай въ намѣреніи разжидить тѣмъ кровь свою; но всегда предспоитъ вопросъ, полезно ли можетъ быть тѣлу по особливому онаго расположенію пить много поила вообще, а равномѣрно много и чаю? Многимъ ипохондрикамъ должно опъ излишняго питья чаю остерегаться; однако и здѣсь не хочу я себя уважать, а потому заставляю вмѣсто себя говорить врача. Это Д. Цюкертъ, который въ своей Медицинской Слововой Книгѣ объясняется слѣдующимъ образомъ: Многіе человеки, ведущіе сидячій родъ жизни, не упражненіемъ въ дѣлахъ ученыхъ, но тѣмъ доводятъ себя до ипо-

Часть VIII. Отдѣл. 2. М хон.

хондріи, что либо по обыкновенію, или по мнѣнію считая разжидить кровь свою, чрезмѣрно много пьютъ поила. Участи этой часпо подвержены бывающъ *пиволюбцы, пьющіе одну воду и чай*, не имѣющъ довольнаго движенія; ошносится это какъ до ученыхъ, такъ на мѣстѣ сидящихъ ремесленниковъ. Всячески истинно то, что къ содержанію здоровья жидкое состояніе крови нужно, и что оное пріобрѣтается поиломъ; *однакожъ ложно то, чтобъ кровь учинялась жиже отъ того, чѣмъ больше кто пьетъ*. По крайней мѣрѣ бываетъ то при другихъ обстоятельствахъ инако: густая горячая кровь конечно отъ многого поила и при недостаткѣ движенія сдѣлается шонкою и жидкою, а пошому многое питье столько необходимо въ горячкахъ; *однакожъ отъ безпрестаннаго и продолжительнаго многого питья кровь сдѣлается водяна*, а изъ этой водяной крови наконецъ при недостаткѣ соразмѣрнаго движенія мокротливая густая и клѣйкая кровь. Ипохондрики воображаютъ себѣ, что кровь ихъ имѣетъ послѣднее состояніе; почашу думаютъ они въ этомъ справедливо, временемъ же ошибаются, ибо кровь ихъ иногда бываетъ слишкомъ водяна: но въ томъ и другомъ состояніи многое питье имъ явнымъ образомъ вредно; въ послѣднемъ случаѣ кровь будетъ еще болѣе разжижена и никуда не годится; въ перь-
вомъ

вомъ же случаѣ пошребно сильное шѣло-
движеніе, чшобѣ многое пойло силою со-
судцевѣ шѣсно съ часпицами крови смѣ-
шалось. Но ипохондрики опчаспи пропу-
скающѣ таковое сильное движеніе по сла-
бости здоровья; частью же отѣ того,
что оно для нихѣ не удобно, ибо отѣ
того они больше ослабѣвающѣ. И такѣ
кѣ чему можешѣ служишѣ многое пише,
какѣ только, чшобѣ кровяные шарики, во
многой жидкости плавающіе, обрашались
медленно и вѣ мокрощу распускались;
не служишѣ же оно ни кѣ чему больше,
какѣ только кѣ ослабленію волошей шѣла,
и приведенію самага шѣла вѣ разслаблен-
ное состояніе. Совсѣмѣ другое содержа-
ніе съ шѣми ипохондриками, имѣющими
сухость вѣ кишкахѣ и зашвердѣлость
вѣ желѣзахѣ; для оныхѣ многое пише
воды опмѣнное лѣкарство. —

Изѣ сего чаелюбцы могутѣ познашѣ,
что многое пише всякаго пойла, равно-
мѣрно и чаю, не всегда шѣлу полезно;
сверѣхѣ того многое количество горяча-
го напитка можешѣ желудокѣ весьма
ослабишѣ.

Чай, подобно какѣ и кофе, напитокѣ
вѣ недавныхѣ временахѣ введенный, вмѣ-
сто котораго поштру предки наши упо-
шребляли жидкую похлебку, хлѣбѣ съ ма-
сломѣ или пирожное, и чарку водки; чай
же пить переняли мы у Кишайцевѣ и
Японцевѣ, отѣ которыхѣ и получаемѣ
М а нашѣ

нашъ воспочный чай. *Линней* замѣшилъ, что эпокъ иноспранной чай имѣетъ въ себѣ нѣкошорыя вредныя свойсшва, какъ-то въ особливоспи онъ не совѣшуетъ онаго употребленіе чахотнымъ, и лядямъ, подверженнымъ изшошующимъ болѣзнямъ; ибо онъ ешесшвенныя влаги шѣла очень пожираетъ, и своими слишкѡмъ летучими часшицами весьма изсушаетъ; почему изобрѣли домашній чай, имѣющій всѣ добрыя качества восшочнаго чаю, а вредныхъ онаго свойствъ не содержащій.

Въ Випенбергскомъ *Wochen-Blatte* 1769 года No 47 похваляли шраву земляники съ Ризенъ-гебиргъ, ш. е. Исполинскихъ горъ, къ упошребленію онай вмѣсто зеленого чаю. Въ *Новомъ Зрѣлищѣ Природы* о лиспахъ этой земляники сказано шакъ: Корень и лиспы ея считающся уриногонішельными и опшверзающими, и предпсывающся въ запоръ внушреннихъ, желухъ, и шому подобныхъ болѣзняхъ. Присвоаяшъ же имъ умѣренню вяжущую силу, одобряя дѣйствіе оныхъ въ кровопеченіяхъ и поносахъ; а по сему основанію лязя бы можетъ быть лиспы этой земляники упошреблять вмѣсто Кишайскаго чаю; какъ и въ самомъ дѣлѣ наспойка оныхъ съ горячею водою не прошивна вкусомъ, и пришомъ много сходна къ настоящему чаю.

Равномѣрно добрый вкусъ чайной содержитъ и сушеные молодые лиспы съ

ди-

дикихъ и садовыхъ розовыхъ кустовъ изъ всѣхъ же оныхъ во вкусъ и запахъ преимуществуютъ молодые листья крупнаго садоваго шиповника, или такъ называемаго Турецкiй шиповникъ, и равняющся лучшимъ родамъ иностраннаго чаю; само по себѣ разумѣется, что употреблять сушеные.

Французскiй чай (thée de France) состоитъ изъ травы *мелиссы*, которой множественно пьютъ во Францiи, потому что онъ сполькожъ здоровъ, какъ и вкусенъ. О садовой мелиссѣ, яко о пріязномъ и ошмѣнномъ дѣйствительномъ средствѣ, сказано въ Новомъ Зрѣлище Природы такъ: Трава, или одни листья употребляются во врачебной наукѣ; они имѣютъ въ себѣ пріятный пряный вкусъ и пронизательный пріятный запахъ, сходствующій къ лимонному. Должно оныя собирать весною, по крайней мѣрѣ пока не зацвѣтеть, что происходитъ въ Іюнѣ и Іюлѣ; потому что, хотя мы и никогда не замѣтили, какъ Каспаръ Гофманъ и другіе утверждаютъ, что въ время цвѣта своего имѣла она вонючiй запахъ, но тогда бываетъ она меньше дѣйствительна, и содержитъ въ себѣ тогда меньше лещучаго масловаго существа, отъ котораго вся сила зависитъ, и по которому растѣніе это полезно бываетъ въ слабости нервъ, отъ надмѣнiя, отягощенiя мазочнаго, и особливо недостатку мѣсячнаго

М з

чнаго очищенія. Бюргавъ увѣряетъ, что испыталъ самъ надъ собою выдвоенную изъ мелиссы воду, сколько сильно она подкрѣпляетъ, когда поутру напощакъ оной по нѣскольку пить, и сколько трудно сыскать уподобляющееся этой водѣ лѣкарство въ меланхоліи, отъ болѣзней селезенки, блѣдности въ лицѣ, мапочныхъ и тому подобныхъ, въ особливости же когда происходятъ сіи припадки отъ безпокойства жизненныхъ духовъ, какъ отъ вредной въ особливости мокроты. —

Во Франціи введенный способъ мелиссные листья сушить для чаю, чтобъ оные остались очень сильны, слѣдующій: срѣзать мелиссу въ Іюнѣ мѣсяцѣ до восхожденія солнечнаго, сципать листья со стеблей, и сушить между двухъ бумагъ въ тѣни. Стебли не бросать яко безполезные, но варить ихъ въ водѣ, пока размякнутъ; воду эту процѣдить сквозь льняное полотенце, чтобъ стебли остались, а воду сію еще варить, пока выкипитъ до половины; оною смочить высушенные мелиссные листья, кои потомъ опять въ тѣни сушить, но не слишкомъ, чтобъ не развалились въ порошокъ, но остались гибки, дабы можно было каждой листъ свертывать трубочкою или веревочкою, какъ - то дѣлаютъ съ рульнымъ табакомъ. Къ дѣланію рули листья положить на салфетку, а скатавъ рулю, обвить нитками; въ салфеткѣ оставшіеся

лишѣ досушить опять въ тѣнистомъ мѣстѣ; по прошествіи двухъ или трехъ мѣсяцевъ можно съ руль нишки снявъ, мелисные свершки положить въ ящикъ и хранишь къ употребленію. (Gazette salu-taire, и Гановерскій Магазинъ, 1770 года).

25) Что лучше, однажды или нѣсколько разъ въ день ѣсть?

Когда взирашь единственно на спокой-ство Хозяйки, сбереженіе времени, также на издержки, то рѣшеніе склонится къ林独рапному въ день яденію, что нѣ-которыя особы въ этомъ намѣреніи и дѣ-лаютъ; но не оказано ли будетъ тѣмъ услуги здоровью больше, когда въ одинъ обѣдъ съѣдаемую порцію пищи раздѣлишь на двѣ и на три части, съѣдаемыя въ различное время дня, это составляетъ иной вопросъ, на который должны намъ отвѣчать великіе Діапики.

Англинскій врачъ Д. Виліамсъ объ-ясняется по сему шаковымъ образомъ: Чело-вѣки вообще и въ особенности тѣ, кои хотѣли бы вести умѣренную жизнь въ намѣреніи числа ежедневнаго яденія, по-ступаютъ съ великою ошибкою. Разные Писатели были того мнѣнія, что ужинъ бесполезенъ, иногда же вреденъ, и что въ день одного умѣреннаго обѣда къ про-питанію тѣла достаточно; однакожъ здра-вый разумъ и ежедневная опытность на-учаютъ насъ прошивоположенному. Есть-ли, на примѣръ, нѣкотораго опредѣленна-

го количества пищи къ пропитанію слабаго вымореннаго шѣла доспаивочно: не благоразумнѣ ли будешь это количество раздѣлишь на три часпи или больше, нежели онѣмъ желудокъ вдругъ нагрузишь и отягощишь? То же замѣчаніе опиносится и до крѣпкаго сложенія людей. Я знавалъ многихъ людей, кои воображали, что они живутъ очень умѣренно, потому что не ужинають, а въ завтракъ употребляють только по одной чашкѣ чаю или шекладу, и совсѣмъ шѣмъ въ обѣдѣ сполько себя пресыщали, что ихъ пищеварительныя силы на нѣсколько времени почти совсѣмъ останавливались; таковыхъ сильный алчѣ приключаетъ, что они совсѣмъ себя позабываютъ, а чрезъ это кровь напичивается сырыми и нераспускаемыми часпицами; ибо пищеварительныя силы сполько бываютъ опъ того угнѣнены, что не имѣють того степени крѣпости, каковый нуженъ вкусенную пищу раздробить и распустишь. Другіе напрошивъ очень отягощаются надмѣніемъ чрева и парами, когда въ опредѣленный часъ не попадетъ имъ чего нибудь въ брюхо, чпобы пищеварительныя силы могли чѣмъ заняться.

Съ другой стороны утверждаютъ защитники сего рода жизни, что ужинъ желудокъ отягощаетъ, сонъ нарушаетъ, и бываетъ причиною, что кровь наполняется сырыми и неудобораспускающимися мокро-

ша-

шами. Замѣчаніе ихъ былобъ конечно основательно, когдабъ тяжелыя пици поздно ночью за ужиномъ вкушали, и послѣ того не имѣли движенія, чѣмобъ желудокъ могъ отъ нихъ поосвободиться; однакожъ изъ вышепоказаннаго расположенія видимо, что предписанный по оному ужинъ очень легко и хорошо переваренъ быть можетъ. Я совѣщывалъ употреблять оный по крайней мѣрѣ за полтора или два часа предъ сномъ, какъ ложиться спать; около сего времени перевареніе уже совершится и кровь освѣжится мягкимъ бальзамическимъ хилусомъ (сокъ изъ пици ошдѣляющийся), который не шокмо чѣмобъ естественный сонъ нарушалъ, но еще способствуетъ оному. Кто же войдетъ въ искушеніе очень сытно пообѣдать поздно днемъ, и многой жаръ послѣ того почувствуетъ, шомъ можетъ вмѣсто обыкновеннаго ужина пареныя сливы или иные добрые спѣлыя плоды по состоянію годоваго времени, какіе ему лучше нравятся, кушашъ, или одной овсяной кашицы съ горстью коринки къ сообщенію черевамъ опверзосши, къ охлажденію жару и заскорблостей, отъ неваримости пици происходящихъ къ поправленію и изведенію. —

Д. Цюкертъ научаетъ насъ въ этомъ пунктѣ еще шочнѣе, а особливо въ отношеніи до людей, ведущихъ сидячій родъ жизни; говоритъ же онъ такъ: Не лзя для всѣхъ чловѣковъ предписать одина-

кѣй порядокъ въ ѣдѣ и пищѣ; изъ этой столь часто предлагаемой истинны учиняю я послѣднее употребленіе при правилахъ, относящихся до завтрака, обѣда и ужина. До людей, цѣлый день въ движеніи находящихся, кои тяжелыми ручными работами пропитаніе себѣ достаютъ, совѣмъ не касается вопросъ, какъ часто имъ ѣсть, по многу ли, и что? но для людей, ведущихъ смѣшанный или совѣмъ сидячій родъ жизни, объ этомъ нѣчто напомнимъ должно: кѣмъ предъ обѣдомъ не выходишь, но упражняешься ученіемъ, писаніемъ, счисленіемъ, рисованіемъ и тому подобнымъ, не имѣешь пошъ особенной нужды въ завтракѣ; стаканъ холодной воды, чашка или двѣ горячаго напитка полезны для него и достаточны, чрезъ то обыкновенно споспѣшествуетъ онъ отверзшю чрева; и каждому совѣтую не прежде за упражненіе свое приниматься, пока поутру порядочно сходишь на судно; при употребленіи обычайнаго въ завтракъ напитку, всего лучше ходишь ему взадъ и впередъ по комнашѣ, ожидая побужденія на низъ. Имѣющему слабое шѣло должно въ 10 или 11 часовъ что нибудь сѣбѣсть: Французскаго хлѣба, сухаря или булки, понко намазавъ коровьимъ масломъ. Добрый завтракъ изъ хлѣба съ жаренымъ или копченымъ мясомъ и разнаго легкаго для желудка пирожнаго нуженъ шѣмъ, кошорымъ до обѣда много ходишь слѣдующъ;

ни-

никогда не хорошо выходитъ пищу, не съѣвъ твердой пищи. Спарымъ людямъ, естли только не сираждутъ они подагрою, составитъ настоящее подкрѣпленіе, когда они въ завтракъ чтонибудь съѣдятъ, и припомъ выпьютъ рюмку Венгерскаго вина, или малаги, мадеры, или сексту; молодымъ же людямъ и средняго возраста вино и водку поупру пишь вредно, исключая путешествія, также влажной и туманной погоды.

Еще *Авиценна* раздѣлялъ мѣру пищи такъ, что человѣку должно съѣдать за обѣдомъ двѣ трети, а остальную треть въ ужинѣ; обыкновенно за обѣдомъ наѣдаются до сыта, а ввечеру съѣдаютъ меньше; этотъ порядокъ для большей части людей лучшій. Очень мало должны бѣсть за ужиномъ тѣ, кои поздно обѣдаютъ, и въ 4 или 5 часовъ изъ за-стола встаютъ; однакожъ не хорошо за ужиномъ совѣмъ ничего не бѣсть; соки отъ того, а особливо что мало завтракаетъ, дѣлаются оспры, алчѣ великѣ, и предстоитъ опасность желудокъ за обѣдомъ пресытитъ. Многіе люди, коихъ должностъ принуждаетъ весь день сидѣть, разсуждать, писать или считатьъ, за обѣдомъ ѣдятъ мало; они имѣютъ голову набишу своими дѣлами, такъ что пища имъ кажется не вкусна; ужиномъ они больше пользуются, потому что предаются собственно себѣ и мысли имѣютъ веселѣе; ужинъ имъ нравится

и

и сѣдають за онымъ больше. Этотъ родъ жизни навлекаетъ по себѣ много болѣзней, припомъ кто еще за ужиномъ много пьетъ и ошдыхаетъ, сидѣвъ въ креслахъ. Ученые, женщины и всѣ особы, ведущія сидячій родъ жизни, дѣйствіе пищеваренія могутъ удержать въ добромъ состояніи, и слѣдственно утѣшать себя здоровостию тѣла, когда прѣчаютъ себя къ слѣдующему порядку: предъ обѣдомъ сдѣлають чрезъ полчаса или около часа времени легкое тѣлодвиженіе въ комнатѣ, въ саду, въ прогулкѣ, дабы кровь привести въ равнообразное, свободное и нѣсколько бодрѣйшее обращеніе, дабы сосуды желудочные по надлежащему кровью наполнились, и къ варенію пищи нужные соки желудка и кишокъ легче и множественнѣе ошдѣлились; таковымъ легкимъ предъ обѣдомъ принятымъ тѣлодвиженіемъ желудокъ будетъ укрѣпленъ и освобождается отъ надмѣнія. Еще лучше, когда мысли припомъ пріятными разговорами съ нѣкоторыми пріятелями ободрить и разсѣять, дѣла свои и ученія размышленія изъ головы выбить; а потомъ съ совершенно спокойною душою за столъ итти. Вкусить въ обществѣ своего семейства или друзей хотя вкусно приготовленный, но только изъ двухъ или трехъ блюдъ простаго кушанья состоящей обѣды, при шусливыхъ и развеселяющихъ разговорахъ, кои составляютъ лучшую приправу пищамъ,

щамъ, нежели всѣ приноси; таковымъ образомъ проводи за столомъ часъ, потомъ около часа проводи въ прогулкѣ, и начинай тогда опять свои труды; вслѣдствіе счастливый шѣ, кои вскорѣ по кушанью не занимаются размышленіями, и не занимающіяся сидячею головою работою. Кто господинъ своему времени, всего лучше сдѣлаешь, когда послѣ обѣденные часы отъ 3 до 5 или отъ 4 до шести часовъ посвяшишь размышленіямъ и другимъ важнымъ упражненіямъ. Ничего нѣтъ вреднѣе варенію желудка, когда вскорѣ послѣ обѣда духъ принуждаетъ; ничто напоивъ не поспѣшествуетъ больше доброму варенію, какъ умѣренное шѣдвиженіе, поѣвши. Когда послѣ полуденныя упражненія совершены, ищи вновь мысленныхъ увеселеній и шѣлу отдохновеній до наступленія ужина; ужинай вообще рано, бѣшь очень мало и однихъ легковаримыхъ и просѣяныхъ пищъ: яйца въ смятку, мѣлкихъ рыбокъ, жареныхъ пшеницъ, вареный овощъ, мало мяса, нѣсколько сыру; припомъ пей умѣренно, особливо же вина либо совсѣмъ не употребляя, или крайне мало. Единственно только по различію сложений можно опредѣлишь, похлебали и другія пищи, или только одно холодное кушанье ввечеру полезнѣе. Много хлѣба съ масломъ вредно (а именно, кто масла намазываетъ толщиною противъ ломтя хлѣба), ибо чрезъ мѣру сѣденное масло ослабляетъ желудокъ

докъ и располагаетъ къ неваримости; почему ошягощаемые надмѣнїемъ чрева должны бытъ въ употребленїи масла и всего жирнаго крайне осторожны. Послѣ ужина должно либо прогуляться, или предпрїять въ домѣ прїятное упражненїе, которое ни мыслей не занимаетъ, ни шѣла не ушомляетъ; освобождай себя сколько возможно отъ всякихъ заботъ, всякихъ работъ, всякихъ размышленїй, и спарайся такъ учредивъ, чтобъ часъ или два послѣ ужина, однако еще за долго до полуночи, съ легкимъ желудкомъ и радостными неозабоченными мыслями лечь въ постель; шаковымъ образомъ послѣ сего порядочно и правильною жизнїю проведеннаго дня успокоишься и укрѣпишься краткимъ сномъ.

Могутъ ли Вельможи, ученые и женщины имѣть иное, кромѣ вреднаго и болѣзненнаго состоянїя, когда большая часть изъ нихъ при покойности много и безпорядочно ѣдятъ, и шѣло свое при недостаткѣ добраго варенїя наполняютъ сырыми, грубыми и необработанными соками; поущру парятъ они свой желудокъ многимъ горячимъ напишкомъ, и чрезъ то ослабляютъ оный несказанно; въ полдни послѣ различныхъ подъятыхъ сидячихъ упражненїй со скукою и заботою или со углубленнымъ въ науки и разстроенымъ духомъ садятся за столъ. Одинъ глотаетъ пищу свою наскоро, чтобъ скорѣе

рѣе поспѣтъ въ кабинетъ и за письмен-
ный столъ, и вареніе пищи головою ра-
бошою нарушитъ; другой ѣстъ много, а
потомъ ошправляется къ своимъ кресламъ
вкусить послѣ обѣденный сонъ, который
лѣньность его умножаетъ и неваримось
пищи исправно поддерживаетъ. Непраздно-
му и лѣнивому, но работающему земледѣль-
цу и ремесленнику и пресшарѣлому че-
ловѣку служишь пообѣденный сонъ укрѣ-
пленіемъ и ошдохновеніемъ. Третьй про-
возждаетъ за столомъ нѣсколько часовъ;
на послѣдокъ одолѣвъ множество различ-
ныхъ и прошивныхъ между собою блюдъ, не
забываетъ желудокъ налить разными на-
питками; ошягощенный садится онъ либо
къ камину или въ саду, куришь трубку та-
баку, и зашопляетъ наполненный желудокъ
горячимъ пойломъ или пивомъ до наспу-
пленія времени игранія въ карты. Чшобы
позднѣе ввечеру ужинать, сидитъ онъ
за каршочнымъ столомъ много часовъ,
сгнѣшая кишки и препятшвуя свободно-
му и бодрому обращенію крови; когда по-
томъ нѣсколько часовъ проведено будешь
за ужиномъ, и при множествѣ кушанья и
добраго запаса винъ время распочено бу-
дешь за полночь, повалишься съ ошяго-
щеннымъ желудкомъ и ушомленнымъ шѣ-
ломъ въ постель, и очень долго ворочаетъ-
ся, пока уснуть можешь; наконецъ хоща
сонъ его одолѣваетъ, но ошнюдь не бы-
ваетъ онъ спокойный и освѣжающій; въ
слѣ-

слѣдующее утро пробудится онъ съ опягощенными членами и невеселыми мыслями, и даже не рѣдко принуждаешся брать прибѣжище къ искусственнымъ средствамъ, чѣобы душу и тѣло привесити въ состояніе, пошребное къ надлежащимъ познанію его упражненіямъ. — Также и лукубрированіе или ночное въ ученыхъ дѣлахъ упражненіе надлежитъ къ должнссти луназика, и весьма противно сваренію вкушенной за ужиномъ пищи и спокойному сну. Естесивеннымъ образомъ должны при шаковомъ разнообразномъ и всегда безпорядочномъ родѣ жизни произойти болѣзни; первъѣе же всего засорѣніе и надмѣніе желудка, истерическіе и ипохондрическіе припадки, лихорадка, расслабленіе тѣла, ошалѣніе и параличъ. —

Но за чѣмъ привожу я здѣсь погрѣшности противъ дѣшты, кои большею частью только до мужчинъ касаются, и для копорыхъ сія вторая половина моего сочиненія не писана? по этому я пишу только для женщинъ, кои должны находить здѣсь свой дѣшническій урокъ; но какъ не есть дѣло ихъ званія читать Медицинскія книги, то не должны онѣ осшатъся безъ наставленія въ разсужденіи непорядочнаго рода жизни мужчинъ. Многіе мужчины сидячаго или смѣшаннаго рода жизни должны по крайней мѣрѣ отъ книгочшенія знать, чего порядокъ жизни отъ нихъ требуетъ; но кто научается, позабываетъ себя, онъ
ѣстѣ

ѣсть и пьешь вдругъ много, или въ не-
надлежащую пору, углубляеишься слиш-
комъ въ головную работу, онъ ѣсть ноше-
дѣлецъ; или когда живешь въ знамении
званіи, то прсвождаешь много вечернихъ
и ночныхъ часовъ за карточнымъ столомъ,
и тому подобное. Чшо можетъ быть удоб-
нѣе, какъ то, чшобъ благоразумная супру-
га безпорядочному супругу напоминала,
чшобъ онъ не пренебрегалъ дѣшическихъ
правилъ, сама же съ своей стороны пици
и часы яденію такъ учреждала, какъ со-
стоянію ея супруга и цѣлому его роду
жизни способнѣе. Не полезно ли по сему,
чшобъ Хозяйка въ разсужденіи порядка
жизни и погрѣшностей дѣшическихъ своего
мужа не была не знающею?

26) Можетъ ли намъ Діэтика показать въ точ-
ности непреступаемую мѣру или вѣсь ежедневной
пици, и когда не можетъ, почему человекъ
свою дневную мѣру пици имѣть или знать
можетъ?

Хейне пишеиъ въ своемъ трактатѣ
о судорогѣ, что онъ производилъ надъ
собою и другими разные опышы, дабы изы-
скаиъ, какое количество пици пошребно
здоровому человекъ, состоящему въ луч-
шемъ своемъ возрастѣ, здоровѣ и крѣпо-
сти, и непрсизводящему сильныхъ шѣле-
сныхъ работъ. Онъ нашелъ, что въ нашемъ
сѣверномъ климатѣ полфунта мяса, семде-
сяиъ два золотника хлѣба, или иной пи-
ци изъ царства расиѣннй, и около двухъ

Часть VIII. Отдѣл. 2. Н Фун.

фуншовъ сѣ половиною добраго вина въ ежедневной учаспокъ довольно, не считая чаю, кофе и тому подобнаго.

Сколькобъ хорошо было то въ домо-водствѣ, когда бы мѣру или вѣсъ пищи для каждаго человѣка въ точности или математически исчислишь можно было; но столькожъ это и не удобно, когда предсавить сѣ возраспомъ и родомъ жизни человѣковъ ихъ пищеварительныя силы, кои у одного предъ другимъ больше, а пошому возбуждающъ алчъ или позывъ на ѣду иногда больше, иногда меньше. Кто въ точности можеть знать, сколько у каждаго человѣка теряется ежедневно жизненныхъ силъ, сколько къ наполненію оныхъ опять пошребно пищи, и сколько питательнаго соку желудокъ по различію пищи годоваго времени, погоды и тѣлодвиженія изъ своихъ обѣдовъ извлечь можеть.

Ушоленіе истиннаго голода, которое однако отъ ненасытнаго алча различать слѣдуетъ, должно быть мѣрою нашей пищи; но когда мы довольно наѣдимся, чтобъ быть сышымъ? Д. Цюкертъ говоритъ объ этомъ такъ: Сышу быть, значить не ѣсть уже больше сѣ аппетитомъ. Кто грузъ пищи въ своемъ желудкѣ ощущаетъ, кто поѣвши сдѣлается опягченъ и соненъ, кто имѣетъ много опрыжекъ и пошноты, ночью беспокойно спитъ и имѣетъ безпорядочно на низъ, тошъ по всѣмъ симъ при-

признакамъ можетъ узнать, что онъ желудокъ пресытилъ. Ясность души, бодрость тѣла, спокойный сонъ и порядочное опверзніе чрева сушь счастливый дѣйствіа добраго пищеваренія. — Но это доброе пищевареніе будетъ нарушено, какъ скоро желудокъ будетъ пресыщенъ, и мы предстоимъ опасности навлечь себѣ скоропоспѣжную смерть, а всего чаще продолжительныя, мучительныя и жалосныя доспойныя болѣзни.

27) Неумѣренность и пресыщеніе суть дѣтнческія погрѣшности, коими мы жестоко наказуемся.

Сшаринные и новые Діэтики прилѣжнѣйшимъ образомъ предостерегаютъ насъ отъ неумѣренности въ яденіи и пишіи; представляя намъ великій вредъ нашему здоровью и нашей жизни за естественныя слѣдствія обжирства и пьянства. Многіе человекѣ вопрошаютъ: здоровы ли тѣ и тѣ пици и напишки, а не о томъ, можетъ ли быть здорово столько многое, или чрезмѣрное вкушеніе здоровыхъ пицѣ и напишковъ? Почему безъ ошибки можно ушвердить, что большая часть людей больше количествомъ, нежели качествомъ (больше множествомъ, нежели соспояніемъ) пици своей вредятъ себя. Спрашныя слѣдствія неумѣренности Кадоганъ изобразилъ намъ столько живо, что я слова его сюда внести долженъ.

Изъ всѣхъ продолжительныхъ болѣзней на свѣтѣ, пишетъ онъ, а особливо въ подагрѣ, навѣрное изъ десяти девять обязаны первоначальнымъ происшествіемъ своимъ неумѣренности. Иной доброй мужъ, который хвалился бытъ пресвѣжимъ и порядочнѣйшимъ созданіемъ на свѣтѣ, и который никогда на столѣ своемъ не имѣетъ больше одного блюда или двухъ, какъ онъ ихъ разумѣетъ, также никогда за столомъ не пресупаетъ мѣру стаканчика вина, домой возвращающійся заблаговременно, и который никогда не спитъ больше осьми или девяти часовъ, изумится и сочтетъ себя обиженнымъ, когда причину болѣзни его припишетъ неумѣренности, которой ужасается онъ, яко величайшаго порока; однакожъ бываетъ онъ часто боленъ, желудокъ его слабъ, мучится неваримостію пищи и хромъ отъ подагры. Сему истинная причина та, что мы объ умѣренности и неумѣренности заключаемъ по нашему собственному обыкновенію, не имѣя исправнаго понятія объ обѣихъ. Что мы привыкли дѣлать, что видимъ другихъ дѣлающихъ, то считаемъ за правильное, и никогда не почерпаемъ мы познанія самихъ себя изъ самой природы. --- Пока человѣкъ не больше ѣстъ и пьетъ, сколько требуетъ его желудокъ, сколько онъ безъ малѣйшей боли, растянутія желудка, опрыжки и другихъ беспокойствъ сносить можетъ, не больше, сколько тѣло упо-

тре-

пребихъ можешь, ни мало вонъ не извер-
гая; до шѣхъ поръ можно говорить, что
онъ находится въ благоразумномъ и поря-
дочномъ состоянїи умѣренности, кото-
рая вѣроятнымъ образомъ его здоровье и
бодрость сохранитъ до глубокой старос-
ти. Въ этомъ состоянїи весь законъ
натуры, а противное тому, или каждое
великое опсупленіе отъ сего, должно
считать за неумѣренность: когда мы
именно безъ желанїя ѣдимъ, когда мы по
умѣренномъ насыщенїи еще себя понужда-
емъ и разными поощренїями неволимъ,
(поощренїя же сїи большею частію состо-
ятъ во множествѣ и различїи пищъ за
однимъ обѣдомъ, когда не настоящїй алчъ,
который съ одного или двухъ блюдъ удо-
влетворенъ быть можешь, но только при-
хотъ утолить стараемся, и за каждой
таковой излишекъ порядочно наказаны бы-
ваемъ), и наконецъ безъ жажды, а толь-
ко для напѣтку пьемъ. Сравнимъ же по-
нятіе о умѣренности съ обыкновеннымъ
родомъ жизни большей части человѣковъ,
и замѣсимъ въ нихъ переходъ изъ здоро-
ваго состоянїя въ болѣзнь; однакожъ вся-
чески должно опасаться, что мало мы
найдемъ имѣющихъ основательное право
на истинную умѣренность. Въ первой
нашей молодости недосмотрительно-
стію и ложною нѣжностію нашихъ роди-
телей и родственниковъ приводимся мы
къ неумѣренности; мы проспираемся въ
Н 3 оной

оной далѣе, пока благотворная боль или болѣзнь заставитъ насъ остано-
 виться. Въ молодости же всѣ части нашего тѣла
 бывають крѣпки и гибки: мы сносимъ
 первое бремя излишества съ меньшимъ
 вредомъ; мы освобождаемся отъ оныхъ
 вскорѣ посредствомъ нашей собственной
 естественной крѣпости и движенія, или
 съ самою малою помощію искусственного
 упражненія. Когда же мы напрошивъ по
 теченію природы въ надлежащее время,
 или отъ повпоренія излишества рано-
 временно соспарѣмся, тогда тѣло бы-
 ваетъ меньше способно себя освободить,
 и потребно уже больше искусственной по-
 мощи. Между тѣмъ человѣкъ расщепъ,
 бѣстъ ежедневно больше надлежащаго, или
 больше, нежели отъ чего освободиться мо-
 жетъ; онъ чувствуетъ отъ того себя
 совсѣмъ наполнена и сдавлена, позыву на
 бду у него не доспаетъ, и жизненные его
 духи ослабѣвають по недоспапкѣ свѣ-
 жей помощи. Онъ пріемлетъ прибѣжище
 къ разнымъ лакомствамъ, къ отварамъ,
 вареньямъ и всякаго рода возбудишельнымъ
 вещамъ; сѣи вскорѣ истощають его силы,
 и хощя онъ каждый глотокъ пищи про-
 мыываетъ сквозь горло рюмкою вина, но
 ничего не обрѣтаетъ вкуснаго. Онъ пре-
 буетъ отъ врача возстановленія алча;
 вощъ сочпенъ будетъ за человѣка не-
 искуснаго, незнающаго своего дѣла, когда
 не предпишетъ чего нибудь непосред-
 ствен-

ственно, или по нѣсколькихъ слабишельныхъ не дастъ желудкокрѣпительныхъ горькихъ кореньевъ, съ виномъ или водкою приготовленныхъ пойлъ, купороснаго элексиру, хины и спалевыхъ лѣкарствъ. При употребленіи сихъ вещей желудокъ отъ малаго чрезвычайнаго движенія потрясается и самъ себѣ помогаетъ, ибо грубыя и сырыя въ немъ находящіяся части въ кишки низводитъ, изъ которыхъ они въ кровь переходятъ. Больной на нѣсколько времени отъ опягощенія своего освобождается; онъ находитъ, что можетъ по прежнему ѣсть, и считаетъ себя весьма здоровымъ, но мечта сія бываетъ кратковременна; когда сложеніе его крѣпко, то въ крови плавающая нечистота ищетъ выхода, и онъ получаетъ припадокъ судороги. Если сложеніе меньше крѣпко, получаетъ колющее, и такъ далѣе; но положимъ случай, что подвергнется онъ судорогѣ. Когда сноситъ онъ ее съ терпѣніемъ, когда живетъ умѣренно, когда не пьетъ крѣпкихъ винъ или водки; напура ему на нѣсколько времени поможетъ, и когда судорога посредствомъ симптоматической лихорадки, которая всегда слѣдуетъ, будетъ одолѣна и изгнана, то поможетъ это къ его здоровью: однакожъ, хотя оное возстановится, но не на долго; онъ возвратится къ своимъ старымъ привычкамъ, и обрященію въ вихрь прежняго своего страданія. Каждое

возвращеніе сіе больше его угнѣтеть, и
будетъ онъ меньше въ состояніи сносить,
пока напослѣдокъ сдѣлается совершенно
слабымъ и жалосии достойнымъ калікою
на всю свою жизнь. Сію бѣдную жизнь
поддерживаетъ онъ помощію великаго мно-
жества бесполезныхъ лѣкарствъ и упо-
требленіемъ ванны до шѣхъ поръ, какъ
наконецъ не взирая на всѣхъ врачей, съ
коими совѣтуетъ, и всѣхъ приняшихъ
лѣкарствъ, будетъ жаловаться, что ни-
кого не имѣлъ проищанія познать бо-
лѣзни его; напослѣдокъ истощается онъ
при употребленіи опіума и водки, и уми-
раетъ преждевременно. Таково, говоритъ
Кадоганъ, шеченіе жизни многихъ особъ,
копрыхъ видѣлъ онъ симъ образомъ жизнь
свою скончавшихъ; таково обстоятель-
ство многихъ другихъ, которое всякъ
изъ его знакомыхъ легко замѣшитъ мо-
жетъ.

28) *Примѣры народовъ и частныхъ челоѣковъ, ко-
ихъ здоровье и долгая жизнь безъ обычной сла-
бости, свойственной глубокой старости, един-
ственно умѣренности и воздержности при-
писана быть должна.*

Правила и предписанія къ порядочной
жизни не могутъ пріобрѣсти лучшаго
уваженія своей справедливости и извѣ-
стной пользы, какъ бывъ предсказаны
истинными повѣстями и примѣрами желае-
мыхъ послѣдствъ отъ наблюденія оныхъ.
Здѣсь могутъ намъ вмѣсто всѣхъ дру-
гихъ

гихъ послужить собранныя Г. Докторомъ *Унцеромъ* въ 16 листѣ его *Врача*, гдѣ онъ пишетъ: Когда *Рюссель* желаетъ объяснить, какъ Турки, не имѣющіе лекарей между своими земляками, и употребляющіе въ своихъ болѣзняхъ шокмо славныя универсальныя лѣкарства, кои часто помогаютъ и часто вредятъ, совсѣмъ тѣмъ наслаждаются добрымъ здоровьемъ, рѣдко бываютъ больны и столько долго живутъ; объявляетъ онъ всю тайну сего въ шаковыхъ словахъ, что они тщательно моются, (это имъ въ разсужденіи попливости и накипающаго многого поту въ жаркой странѣ очень полезно), очень умѣренны и очень презвы. (Еслибы были они Христіане, щобъ подобно намъ были распушны, хотя впрочемъ Законодатель Христіанства исповѣдашеся Его имени это запретилъ). *Страбонъ* еще въ свое время замѣтилъ, что Индѣйцы меньше всѣхъ народовъ подвержены болѣзнямъ, и преимущество сіе приписываетъ онъ двумъ причинамъ, а именно: что въ Индіи вина не пьютъ, и живутъ умѣренно. *Дукій Келій Родигинъ* присовокупляетъ къ тому тѣлесныя упражненія и фрикціи (трѣніе тѣла), что Индѣйцы въ послѣднемъ чрезъ лишекъ поступають. Когда истинна то, что умѣренность, трудолюбіе и нечувствительность прочность человѣковъ до вышшняго степени доводятъ, то не чудно, что Индѣйцы старѣются,

не претверпѣвая болѣзней; ибо когда они при шрудолобїи умѣренны, должны они бытъ несказанно простѣ Европейцевъ, которые изобрѣли, что наше величайшее благо въ томъ состоитъ, чтобъ при праздности бытъ невоздержными, и всегда утверждали, что простѣйшіе люди шерпѣливѣе и меньше со шрасшями боряшся. — Умѣренность кажется бытъ правомъ всѣхъ здоровыхъ, прочныхъ и крѣпкихъ людей, каковые населяюшъ пусшыни обѣихъ Индїй, и которыхъ мы называемъ дикарями. Легко разумѣшь, что Эскимане, столько бѣдные и добродѣшельные, въ своихъ пустыняхъ имѣюшъ нужную пищу: однакожъ многимъ Европейцамъ, кои въ умѣренности блаженство не находяшъ, покажется непонятно, какъ эшотъ бѣдной народъ при шакowychъ шрудахъ и столько худой пищѣ достигаетъ шполѣшней шарости, и даже наконецъ наскучитъ жизнию можетъ: шакъ что очень одревѣвшій шарикъ не рѣдко убѣждаетъ молодыхъ, чтобъ его убили. Проницанїемъ и ошпорожностїю достигъ Платонъ осьмидесяти-перво-лѣшней шарости, почему ему Маги, случившіеся нечаянно при смерти его въ Афинахъ, принесли жертву, ибо сочли его за нѣчто свыше человѣка; мореплаванїя и шпрананїя очень пошшошчили его силы, хотя впрочемъ былъ онъ крѣпкаго сложенїя. Какъ же возможно, что достигъ онъ шаковой глубокой шарости?

Се-

Сенека объясняетъ это: Воздержность, умѣренность и тщательная забота о своемъ шлѣ, не взирая на затрудненія, совершили это чудо. Пройди повѣсть всѣхъ временъ, найдешь, что всегда умѣренность въ подобныхъ чудесахъ напурь участвовала. Съ помощію оной *Діогенъ* почти девяноста лѣтъ могъ представить въ себѣ Эскиманца, ибо устарѣвъ и наскучивъ жизнью, повѣсилъ онъ. — Помощію умѣренности и презвности *Хриспъ* достигъ больше осьмидесятилѣтней старости. Всякъ, желавшій быть мудрымъ, искалъ между древнихъ славы своей въ умѣренности, и находилъ мзду этой добродѣтели въ здоровой и долгой жизни. Самъ *Эпикуръ* былъ человѣкъ, не слишкомъ воздержанія державшійся; и когда обвинять его въ распустиствѣ учениковъ его, ученіе его злоупотребляющихъ, можно предложить подобно *Хагедорнову* вопросъ: Вы знаете можетъ быть Эпикурянъ, но знаете ли самаго Эпикура? *Стобеусъ* повѣствуетъ намъ, что нѣкогда вопрошенъ бывъ *Горгіасъ*, какимъ образомъ достигъ онъ таковой глубокой старости? отвѣчалъ: чрезъ то, что никогда изъ роскоши ничего ни ѣлъ, ни пилъ. Самое то замѣчаетъ *Цензоринъ* о *Аристотелѣ*, что этотъ Философъ естественную слабость своего желудка и разныя опягощенія немошняго своего шлѣ добродѣтелию своею сколько исправилъ,

что

что больше удивленія достойно то, какъ онъ могъ достигнуть 63 лѣтъ, нежели для чего умеръ онъ не старѣе. О *Катонѣ*, который при ненарушенныхъ тѣлесныхъ и душевныхъ силахъ достигъ глубокой старости, рассказываетъ *Плутархъ*, что онъ съ самой молодости трудами и умѣренностію пріучилъ тѣло свое къ крѣпости и здоровью. *Зенонъ* воздержносъ свою просперъ такъ далеко, что врачу, который однажды въ болѣзни ему совѣтъ подавалъ сѣсть молодого голубя, въ отвѣтъ сказалъ: Я спану лечить себя, не иначе какъ мой слуга; ибо когда оной безъ дорогихъ пищъ выздоровѣть можешь, для чегожъ не можно мнѣ.

Изъ новѣйшихъ повѣстей *Д. Унцеръ* также собралъ намъ примѣры, кои должны научить насъ, сколько содѣйствуетъ умѣренность къ радостному здоровью и продолженію жизни. Французской Пійи *Гомболь*, пишетъ онъ, былъ несказанно воздержный человекъ, и прожилъ сто лѣтъ. Іезуитъ *Феофилъ Райнодъ* былъ въ славѣ своею великою умѣренностію; онъ никогда за столомъ не сидѣлъ больше четверти часа, и достигъ глубокой старости. Профессоръ во Франціи *Петръ Гамюсъ*, былъ образецъ воздержности: онъ ѣлъ мало, до двадцати лѣтъ не пилъ вина, пока не приказали ему врачи; онъ спалъ на соломѣ, вставалъ рано и весь день упражнял-

жнялся въ наукахъ; онъ достигъ 60 лѣтъ, и прожилъ бы конечно больше, если-
 либъ въ Парижское Варфоломеевское убив-
 сство не лишился жизни: пропиву лютоспи
 воздержность конечно не защита. Мудрый
 и воздержный *Корнаро* писалъ еще въ глу-
 бокой своей старости книгу, въ которой
 искусству состарѣлся училъ изъ соб-
 сивеннаго своего примѣра; вся тайна со-
 сстояла въ умѣренности и воздержаніи.
 Англинскій нищій *Перри* достигъ 150 лѣтъ.
 Но что больше объ этомъ говорить. За-
 мѣчай жизнь большей части таковыхъ
 людей, коихъ глубокая старость и по
 смерти ихъ прославлена въ Газетахъ:
 найдешь, что были по люди низкаго про-
 исхожденія, простыхъ нравовъ и бѣдна-
 го рода жизни, незнавшіе ни роскоши, ни
 развращенія, ни изобилія, но состарѣлись
 въ очевидной бѣдности. *Сократъ*, кото-
 рый конечно былъ изъ достойнѣйшихъ лю-
 дей, предостерегаетъ челоѣковъ беречь-
 ся таковыхъ пищъ и напитковъ, кото-
 рыя имъ безъ голода и жажды желаніе
 ко вкушенію отъ нихъ внушаютъ. Не
 лзя зыдумать никакого правила, въ ко-
 торомъ бы должности воздержности такъ
 сказать во единую точку совокуплены бы-
 ли, какъ въ этомъ изреченіи Сократо-
 вомъ. Вся наша неумѣренность происхо-
 дитъ отъ того, что прельщаютъ насъ
 повара своимъ искусствомъ вкусить ихъ
 пищъ, кои мы оставили бы, употребляя
 алчъ

алчѣ мѣриломъ нашихъ обѣдовъ; а въ разсужденіи самаго того сказалъ оный же мудрый мужъ: что нѣтъ ничего здоровью *среднѣе добраго повара.*

Исторія предлагаетъ намъ также примѣры, что шѣ, кои неумѣренностію здоровье свое повредили и къ смерти приближились, перемѣною рода жизни своей пріобрѣли здоровье, и смерть отъ себя удалили. Д. Цюкертъ отсылаетъ читателей своихъ главнѣйше къ примѣру Венеціанскаго Дворянина Корнара, и я не могу обойти не приведши здѣсь словъ его, дабы невоздержныхъ еще заблаговременно могъ я отвлечь отъ опаснаго имъ пресыщенія, и ободрить ихъ, что возвращеніе на путь умѣренности и возстановленіе поврежденнаго здоровья не можетъ быть тщетно. Онъ говоритъ: Не ободряютъ ли и не поощряютъ ли насъ столь многіе примѣры выгодъ воздержанія и прѣзвостипи упражняющагося въ этой Медицинской добродѣтели? Сначала будетъ тяжело преодолѣть затрудненія, кои препятствовали намъ будущъ въ перемѣнѣ прежняго рода жизни предразсудковъ, общежительныхъ обязательствъ и привычекъ; однакожь кто постепенно будетъ постоянно просираваться въ своихъ спараніяхъ, достигнетъ наконецъ прошивоположенныхъ привычекъ, коихъ уже ни за что на свѣшѣ на прежнія не промѣняетъ. Венеціанскій Дворянинъ Корнаро всякаго рода распущенна-

ствами изнурилъ свое тѣло; различныя цѣленія и употребленіе многихъ лѣкарствъ, состоянія его ни мало не поправили. По совѣту нѣкотораго врача привыкъ онъ уже на сороковомъ году, и состоявъ почти уже на краю гроба, къ правильной и очень воздержной жизни; онъ спалъ такъ крѣпокъ, столько бодръ тѣлесными и душевными силами, что въ книгѣ своей о презвой жизни, которую писалъ по 83 году, признается, что хотѣлъ то и возможно было, но не промѣнялъ онъ шеперешняго своего состоянія съ состояніемъ добраго юноши. Какъ же поступалъ больной *Корнаро*, что столько счастливо поправилъ бѣдное свое состояніе? Онъ началъ тѣмъ, что подъ руководствомъ своего врача ѣлъ и пилъ не иное какъ пищу больного, и при томъ въ маломъ количествѣ; чрезъ то въ немногіе дни ощутилъ себя не токмо очень облегченна, но въ годъ совсѣмъ исцѣлился отъ всѣхъ своихъ слабостей и болѣзней. Этому примѣру долженъ всѣмъ слабымъ и больнымъ служить къ великому утѣшенію, и поощряя ихъ по руководству моей *Медицинской Столовой Книги* въ точнѣ имъ назначенной діетѣ и пищѣ постоянно и до тѣхъ поръ содержать себя, не позволяя другимъ приводить себя въ заблужденіе и безъ нетерпѣливости, пока въ нѣсколько недѣль исцѣлѣнъ, но не предавая пошомъ себя необузданно пищенію

и пишію. *Корнаро* исцѣлившись, заключилъ такъ: Когда умѣренность и превоспѣ содержишь силу сшоль великое зло исцѣляешь и совершенное здоровье воспановляешь: сколько больше и сколько легче въ состояніи онѣ здоровье поддерживаешь и шѣло укрѣпляешь? Въ слѣдствіе сего началъ онѣ замѣчашъ дѣйствіе пищѣ въ своемъ шѣлѣ, и избѣгалъ всего того, что оному было вредно. Онѣ не пилъ больше никакихъ крѣпкихъ винъ; онѣ употреблялъ вино полезное его желудку, и пилъ онаго не больше, сколько нужно было къ содѣйствію варенія пищи; онѣ не ѣлъ дынь, никакого овощу, ни стручковыхъ плодовъ, ни салатовъ, паштетовъ и пирожного, ибо опытноспѣ научила его, что сіи пищи хотя пріятнѣйшій вкусъ имѣли, но были ему очень вредны; онѣ никогда не ѣлъ и не пилъ до совершеннаго насыщенія, но сшолько, чшобѣ могъ и еще пообѣдать. Въ таковомъ правильномъ родѣ жизни осмался онѣ до глубокой своей староспѣи, и имѣлъ шу выгоду, что съ шѣхъ порѣ боленъ уже не бывалъ; однакожъ къ умѣренности въ ѣдѣ и пойлѣ присовокуплялъ онѣ другія предосторожности: онѣ остерегался отъ великаго жару и холоду, также бурливыхъ суровыхъ вѣшровъ. Не мѣшаешь ни званіе наше, ни непремѣнный родъ жизни каждаго изъ насъ бытъ въ этомъ наслѣдниками *Корнаровыми*, и дѣло пришомъ состояшѣ лишѣ

въ

въ семъ, чтобъ шѣло свое къ перемѣнамъ
спужи и шепла заблаговременно отвер-
дишь, а не изнѣжишь, и чтобъ въ одѣя-
нїи посупать по надлежащему; на при-
мѣръ, не обувать шелковыхъ чулокъ въ
холодное время года, угождая модѣ, какъ
то дѣлають въ нашемъ холодномъ клима-
тѣ въ осеннее и зимнее время, а особливо
по праздникамъ. (Не уже ли нога въ шер-
стяномъ чулкѣ можетъ шанцовать мень-
ше искусно)? Также отъ великихъ шу-
довъ, отъ ночнаго бдѣнїя и въ особливо-
сти отъ чрезмѣрности въ любовныхъ дѣ-
лахъ онъ берегся. Онъ убѣгалъ жеспо-
кихъ спрасей и умодвиженїй, а хотя
иногда нечаянности и прорыву оныхъ не
могъ воспрепятствовать, но замѣчалъ,
что онъ шѣлу его не слишкомъ вреди-
ли, вмѣсто того что въ другихъ, кои
не такъ умѣренно и воздержно жили, еже-
дневно многія болѣзни и рановременную
смерть навлекать были въ соспоянїи. Мы
научаемся изъ сего, что умѣренность и
презвось сильно прошивостоятъ шѣмъ
причинамъ, кои впрочемъ болѣзни приклю-
чаютъ; поелику, когда желудокъ припомъ
всегда чистъ, отъ зашвердѣлости свобо-
денъ, и соки свою порядочную смѣсь имѣ-
ютъ, то шѣло при потрясенїяхъ и пере-
мѣнахъ, претерпѣваемыхъ отъ простудъ,
спрасей, и тому подобныхъ причинъ,
мало или отнюдъ въ безпорядокъ не при-
водится, для того что никакой нечи-

Часть VIII. Отдѣл. 2. О стой

стой желудокъ, никакая остропа въ крови, никакое мокротное сгустѣлсе состояніе соковъ, никакое запертіе сосудовъ, или иное что либо, располагающее уже тѣло къ болѣзнямъ, не удержатъ, чтобъ оныя при побочныхъ случайныхъ причинахъ необходимо не открылись; даже уязвленія и раны, кои впрочемъ многимъ человѣкамъ смерть или шаяккія болѣзни наносятъ, не въ состояніи произвеси раззореніе въ человѣкѣ, правильную жизнь ведущемъ. *Корнаро* былъ уже 70 лѣтъ, какъ нѣкогда лошади начавъ бишь коляску, въ которой онъ сидѣлъ, не шокмо опрокинули, но и волокли чрезъ немалое разстояніе; онъ былъ уязвленъ въ голову и разныя части тѣла жестоко повреждены, при томъ вывихнулъ руку и ногу. Когда привезли его домой, врачи думали, что онъ шрехъ дней не переживетъ; они хотѣли ему кровь пустить и давать слабительное, ибо опасались жестокой горячки. *Корнаро* воспротивился сему распоряженію, бывъ удостовѣренъ, что въ сокахъ его нечистотъ быть не возможно; онъ велѣлъ вывихнушыя члены вправишь, поврежденные части мазьми и маслами намазашъ, а прочее предоставилъ натурѣ; онъ совершенно исцѣлился, и послѣ того не чувствовалъ отъ того ни малаго беспокойства. — (Что нашъ Діашикъ при случаѣ разбитія отъ лошадей о уязвленномъ *Корнаръ* говоритъ, что поврежденія не мо-

могутъ произвести раззоренія въ чело-
вѣ, правильно живущемъ, подвержено отча-
сти исключеніямъ, хошябъ соки были тако-
выжъ хороши, какъ у *Корнара*. Нѣсколько
знакомыхъ мнѣ девяносо-и столѣтнихъ
деревенскихъ людей померли отъ паденія,
бывъ въ состояніи впрочемъ долѣе про-
жить, ибо вели жизнь воздержную. Въ про-
шломъ году по близости отсюда умеръ
Почтмейстеръ, имѣвшій около ста лѣтъ,
единственно отъ убою, а за годъ предъ-
шлѣмъ таковой же старой мѣщанинъ такъ
же отъ паденія. Россійскій Архіащеръ *Фи-
шеръ* говоритъ въ сочиненіи своемъ о *глу-
бокой старости челоѣковъ*: Старые люди
имѣющъ причину опасаться паденія,
потому что оно имъ опасно отчасти
по крепости ихъ костей, частью же ко-
гда ударяшся головою, то опасаясь вели-
каго потрясенія мозга, которой у нихъ
гораздо шверже и шуже, а потому под-
вергается несравненно величайшему по-
трясенію. Коменшаріи Парижской Академіи
наукъ упоминающъ о осьмидесятилѣт-
немъ старикѣ, который упавъ чрезъ пол-
часа послѣ шого умеръ. Тоже находимъ
мы въ повѣсти древнихъ временъ, что
Асклепідъ былъ до глубокой старости
здоровъ и бодръ, на послѣдокъ упавъ на
лѣвшницѣ умеръ. Подобнымъ образомъ
окончилъ жизнь свою славный врачъ *Бон-
текое* въ глубокой старости).

Когда же мы изъ повѣсти о жизни Корнаровой узнали, какъ невоздержностию разслабленное тѣло посредствомъ правильной жизни можеть быть поправлено и пушемъ воздержности доведено къ весьма глубокой старости, шо можеть и тѣло, съ молодости ослабленное и изнѣженное, умѣренностию къ глубокой старости доведено и прочно учинено быть. *Аристотель* по древней исторіи извѣстенъ намъ отъ напуры больнымъ человѣкомъ, но воздержностию своею могъ онъ достигнуть 63 лѣтъ. Я хочу наименовать изъ новой исторіи одного человѣка, которой равномѣрно съ молодости своей боролся съ больнымъ состояніемъ тѣла, однакожъ жизнь свою съ помощію медицинскихъ правилъ еще больше продолжишь могъ, именно превозшедъ *Аристотеля* въ старости двадцатью годами; человѣка, котораго многіе по днесь живущіе ученые и неученые знавали. Это былъ славный Тайный Совѣтникъ *Д. Фридрихъ Гофманнъ*, который многими своими и основательными сочиненіями безсмертнымъ учинился. Этошъ весьма ученый и припомъ совершенно добродѣтельный мужъ былъ съ молодости несказанно нѣжнаго и слабаго тѣлеснаго сложенія, и при своей рановой жаждѣ къ основательнымъ наукамъ навлекъ себѣ сильное расположеніе къ ипохондріи чрезъ многое ученіе и ночное бдѣніе въ училищахъ

щахъ и Университетахъ; худошавость его шѣла еще въ училищѣ угрожала ему опасностію чахошки, ибо онѣ на слабое свое легкое не слишкомъ могъ полагаться. Какимъ же образомъ предупредилъ онѣ усиленіе ипохондріи, такъ и начашкамъ чахошки? Какъ началъ онѣ то, чтобъ учинишься сшолько пресстарѣлымъ и до конца своего бодрымъ мужемъ? Лѣкарства ли то были, кои онѣ, яко искусный Химикъ, самъ про себя соспавлять могъ? Нѣтъ! онѣ не столько держался Медицины, сколько дѣшны и порядку въ жизни; его необычайно великая *умѣренность въ пищѣ и питъѣ* была та вещь, за которую обязанъ онѣ своей глубокой бодрой старости; онѣ при раза въ жизни своей выдержалъ желчную лихорадку, и въ 1738 году очень шяжкую грудную болѣзнь. Сіи болѣзни одолѣла его правильностію жизни подкрѣпленная напура сама собою больше, нежели употребленіемъ лѣкарствъ. Этошѣ отецъ врачей (такъ должно его называть какъ по его сочиненіямъ, такъ и для того, что сошворилъ онѣ больше 300 Докторовъ Медицины; также и въ глубокой старости своей имѣлъ удовольствіе считать 22 Лейбъ-медиковъ и придворныхъ врачей при Императорскихъ, Королевскихъ и Княжескихъ дворахъ, 23 Профессоровъ въ Университетахъ и 56 Физиковъ, пользовавшихся его уроками), умеръ въ исходѣ восьмьдесятъ шретьяго

года бшѣ рожденія, и могѣ хвалиться, что никогда не шерпѣлъ желудочной боли. О блаженство умѣренности!

Королевскій Прусскій Архіашерѣ *Котеніусъ* писалѣ на смерть бывшаго своего учителя: „Вѣчно памятный *Гофманнъ* оставляетѣ себѣ много удивляющихся и мало послѣдующихъ.„ Q! естѣли бы могѣ я возбудить довольно многихъ къ подражанію ему въ долговѣчности чрезѣ умѣренность, шакѣ какѣ эшотѣ славный господинѣ Архіашерѣ равно въ разсужденіи наукѣ и заслугѣ, какѣ и необычайной воздержности былѣ; почему свѣшѣ въ разсужденіи эшой добродѣтели уповать и желать можетѣ, достигать или еще превзойти *Гофманна* въ старости; послѣднее случилось уже съ ученикомѣ и наслѣдникомѣ его въ наукахѣ, заслугахѣ и добродѣтели. Я разумѣю въ эшомѣ украшеніе *Виттенбергской Академіи Г. Надворнаго Совѣтника Триллера*, который былѣ 84-лѣшнимѣ врачомѣ, самый эшотѣ день, когда я эшо пишу втораго Августа, торжествуетѣ шесипидесятилѣшнее празднество своего Докторства, которое Господѣ въ воздаяніе его примѣрной воздержности и возбужденія многихъ къ послѣдованію эшой добродѣтели, да подастѣ торжествовать еще многія лѣта! День, который для него шѣмѣ чувствительнѣе долженѣ быть, когда онѣ напоминаетѣ былѣ самѣ старцемѣ, что сынѣ отца, возло-

жив-

жившаго на него въ 1718 году докторскую шляпу, уже годомъ въ жизни превзошелъ.

Я могъ бы множайшіе примѣры привести добродѣтельныхъ еще живущихъ мужей, кои умѣренностію жизни продолжили пушь къ долголѣтності; но большая часть изъ нихъ надлежатъ въ счастію просполоудиновъ, а это для знаемыхъ людей не составитъ похвального замѣчанія, которое сдѣлалъ Д. Унцернъ, равнымъ образомъ и Г. фонъ Фишеръ въ своемъ сочиненіи о глубокой старости челоуѣковъ, когда онъ говоритъ: Когда Римскій дѣеписатель Тацитъ, дородству и росту тѣла; также крѣпости и силъ Нѣмцовъ, коими они опъ прочихъ народовъ отмѣняются, удивлялся; приводитъ это насъ къ догадкѣ, что Нѣмцы изъ всѣхъ Европейскихъ народовъ чаще глубокой старости достигали, ибо въ природной и естественной крѣпости находится главное основаніе глубокой старости; и какъ достоверно, что сія крѣпость въ печеніи многихъ вѣковъ мягкою и роскошною жизнію ослаблена, то очень правдоподобно, что въ старину у насъ бывало больше мужей, глубокой старости достигающихъ, нежели нынѣ. — Но это примѣчаніе достойно, что старѣющіе только скудные, коихъ бѣдность принуждаетъ къ бережливости, (по сему умѣренность не слѣдуетъ считатьъ рѣдкою добродѣтелью), и выгодъ жизненныхъ лишаетъ.

На примѣрѣ; просполюдины, кои питають жизнь свою руководѣлемъ или военною и пашенною службою; а самая сѣя бережливая жизнь была въ употребленіи у древнихъ Нѣмцовъ, такъ что даже Князи и Вельможи государствъ въ этомъ опличіи не имѣли, и мы по справедливости думать можемъ, что посредствомъ умѣреннаго рода жизни глубокой старости достигнуть можно. —

29) Приготовленіе и храненіе пищи въ металлической поваренной и столовой посудѣ.

Многократно приключаются намъ непосредственно послѣ сна колика, тошнота, рвота и другія частію больше, частію меньше опасныя припадки, кошорые обыкновенно приписываютъ шой, либо иной бесполезной для насъ пищѣ; не впадаая на подозрѣніе, что намъ не пища сама по себѣ вредна быть можетъ, но приготовленіе и содержаніе оной въ металлической поваренной и столовой посудѣ. Правда, что во времена наши даже между учеными писателями о вредности оной происходили споры и несогласія; однакожъ при томъ не помыслили объ этомъ главномъ пунктѣ, что не всѣ пиши, но только нѣкоторыя роды оныхъ, изъ того или другаго металла нѣчто вредное въ себя принимать могутъ. Д. Цюкертъ въ особливо главѣ это послѣднее по неоспоримымъ опытамъ въ своемъ всеобщемъ описаніи питательныхъ средствъ доказалъ, изъ

изъ чего нужнѣйшее сюда внести должно; пошому что нѣсколько объ этомъ говорено было въ дѣшпическихъ правилахъ для поварни служней, куда и отсылаю чинашеля во избѣжаніе повторенія.

30) Свинецъ кслыя вещества разбѣдаютъ, а чрезъ то здоровью чловѣческому слѣдуетъ вредъ.

О винахъ, кои большею часпью подблываютъ свинцовыми часпицами, рѣшено уже, что они чловѣческому шѣлу совершенный ядъ. Бакеръ въ Англіи доказалъ, что свинцовая посуда, бывъ яблоновкою разбѣдаема, сообщаетъ оной свинцовую соль, а пошому соспавляетъ причину господствующей въ Девонѣ колики. Онъ же пишетъ, что въ Голландіи имѣютъ обычай содержать молоко въ свинцовой посудѣ, однакожъ по произведеннымъ опытамъ надъ этою жидкостію не оказалось, чтообъ производила она разбѣданіе свинцу. Не должно, пишетъ онъ далѣе, не опасаться той свинцовой, или деревянной свинцомъ внушри обложенной посуды, которую во многихъ домахъ упоиребляютъ къ храненію соленыхъ пищъ. Д. Дарвинъ Лихфильдской оправдалъ это шѣмъ, что онъ въ испышываемомъ мясномъ разсолѣ съ мяса, долго въ таковой свинцовой посудѣ стоявшаго, не нашелъ ошдѣленныхъ свинцовыхъ часпицъ; онъ мыслилъ при семъ, что свинецъ можетъ статься разбѣдаетъ гнѣющія часпицы мяса. (Свинцомъ убитую посуду для шого

охотно употребляющъ къ солению въ ней мяса, что свинецъ не можетъ такъ скоро сообщить оному кислаго вкусу какъ дерево, а потому оное долѣе лежитъ въ ней прочно: однакожъ эта забота въ разсужденіи деревянной посуды совсѣмъ опадаетъ, когда только оную содержащъ въ чистотѣ, и не держашъ въ ней загнившаго мяса; съ нею то же обстоятельство, что съ пивными бочками, если бы оныя не будутъ содержаны въ чистотѣ, налитое въ нихъ пиво скоро окиснетъ, или еще прежде окисненія приметъ очень худой вкусъ. Правда и то, что новая дубовая кадка вкусъ мяса попортитъ; однакожъ по первомъ употребленіи сего опасаться уже нѣтъ нужды, а потому безъ посуды, свинцомъ убитой, обойтись можно). *Бакеръ* замѣтилъ, что въ глиняной муравленой посудѣ, въ которой содержаны были соленыя пища, видѣлъ онъ явные признаки развѣденія. *Аббатъ Лео-Беге де Прель* считаетъ даже въ своемъ *Conservateur de la santé* (сохранишель здоровья), что самая холодная вода, протекая свинцовыми трубами, или содержащая въ свинцовыхъ вмѣстилищахъ, вредна. Замѣтивъ же, говоритъ онъ, что таковая вода всегда очень сладка вкусомъ. Онъ мнитъ, что вода, опъ насыщена солеными частицами напишанная, къ распушенію свинцу способнѣе: однакожъ *Бакеръ*, производившій въ этомъ испытанія, нашелъ про-

ши-

шивное. Только въ одномъ случаѣ можешъ вода, сквозь свинцовыя шрубы текущая, или въ свинцовыхъ содержалищахъ стоящая, быть къ распущенію свинцу способна, именно когда напипана будетъ множествомъ кислоты изъ растѣній. Отъ сего произошла нѣкогда по *Тронхинову* извѣстію колика въ Амстердамѣ, сходная къ бывшей въ Пуашу. Бывающъ же случаи, что хотя вода свинцовыхъ частицъ и не распустишь, однакожъ итакъ ихъ развестъ можешъ, что онѣ нѣсколько времени въ водѣ плавая, оной вредныя свойства сообщитъ могутъ; это бываешъ, когда вода имѣешъ въ себѣ острия соляныя частицы, кои свинецъ развѣдаютъ. *Д. Валь* рассказываетъ слѣдующее: Знашой человекъ въ городѣ Ворчестерѣ былъ изъ давнихъ лѣтъ въ разслабленіи; жена его долгое время мучилась коликою и запоромъ въ желчномъ каналѣ, а дѣти ихъ съ самой молодости были примѣшнымъ образомъ нездоровы, и почти всегда онягощены болью въ желудкѣ и кишкахъ. По смерти родителей наслѣдники продали домъ, въ которомъ столько долго жили; купившій нашелъ за нужное приказать насосъ въ колодезѣ починить; оной былъ свинцовой, и по осмотреніи найденъ весь развѣденъ и въ шрубѣ въ нѣсколькихъ мѣстахъ насквозь. Ящикъ водяной сдѣлался такъ понокъ, какъ сѣрая бумага, и такъ дырявъ, какъ рѣ-

рѣшено. Вода Ворчестерская содержитъ въ себѣ купоросную кислую распущенную извесную землю. Хотя написанная сими часшицами вода и не составляетъ совершенно распускающаго свинецъ средства, но можетъ быть способною эшоу мешаллѣ развѣдать; и больше нежели вѣроятно, что таковымъ образомъ со свинцомъ смѣшанная вода была причиною нездоровости пившаго оную семейства.

31) Какъ олово рѣдко бываетъ безъ смѣси, то не вредность онаго признать не можно.

Оловянишники мѣшаютъ въ олово разные металлы; больше мѣшаютъ въ него свинецъ, о которомъ сказано уже, что всякія кислоты его распускаютъ, а соли развѣдаютъ, а пошому учиняютъ вреднымъ. Лучшее Англинское олово мѣшаютъ съ мѣдью, сурью, цинкомъ и мышьякомъ, чтобы получало оно лучшую чистоту. Сурья распускается во всякой соленой, кислой и острой жидкости, и приключаетъ рвоту. Мышьякъ составляетъ ядъ, и всякою жидкостью легко распускается, а цинкъ также мышьякъ въ себѣ содержитъ. Когда же олово чисто и не смѣшано, тогда по опытамъ Бакеровымъ кислоты изъ расшвенія ни мало онаго не распускаютъ, и нѣтъ причины опасаться чего либо отъ посуды, изъ него сдѣланной, когда содержитъ оную во всегдашней чистотѣ. По самому сему безопаснѣе и мѣдная посуда, ко-

то-

торая вылужена шаковымъ чистымъ оловомъ, какъ послѣ объ этомъ показано будетъ.

32) Мѣдную посуду не лѣзя не считать вредною въ нѣкоторыхъ употребленіяхъ.

Въ Новомъ Зрѣлищѣ Природы сказано, что медъ ошѣ кислоты и есея распускается. Кислошою изъ мѣди производимая ярь должна наши нервы жестоко корчить и сжимать, а чрезъ то возбуждать жестокое колошье, рвошу и поносъ.

Очень во многихъ домахъ есть самое худое обыкновеніе, въ укусѣ соленые огурцы, бобы и другія растѣнія, съ намѣреніемъ опваривать въ мѣдной неполуженой посудѣ, чтобы сообщить онымъ ярной зеленой цвѣтъ, который временемъ не слишкомъ бываетъ намъ полезенъ. (Въ молодости моей приключали мнѣ въ одномъ Дворянскомъ домѣ зеленые фазоли всегда рвошу, а съ другими учасниками стола того не было, ибо они не имѣли привычки ѣсть столько много сего кушанья, какъ я; когдажъ я напрошивъ поже самое кушанье ѣлъ у Священника того мѣспа, и почти однимъ онымъ насытился, ничего со мною не случилось. Госпожа того Дворянскаго дому спала спрашивать о способѣ пригошвленія сихъ бобовъ, и велѣла оныхъ взять шарелку изъ дому Священническаго; въ столѣ нашемъ также было блюдо оныхъ. Бобы Священниковы имѣли цвѣтъ блѣдно-зеленой,

ной, а нашего спола самага яркаго зелена-
го цвѣту. Она приказала съ того време-
ни бобы готовить не для глазъ, и не упо-
треблять къ тому мѣдной каспрюли; по
исполненіи сего, могъ я ѣсть бобы безъ
вреда, потому что не подмѣшано уже въ
нихъ было яри). Что же тучномасловатыя
пищи ярь или мѣдную ржавчину изъ мѣди
извлекаютъ, а отъ того получаютъ не-
пріятный вкусъ и вредное дѣйствіе, до-
казываютъ по *Поттѣ* и *Квельмальцѣ*.
Даже голая вода распускаетъ мѣдь, ибо
когда варить воду въ мѣдномъ нелуже-
номъ кошлѣ, и дать оной въ немъ по-
стоять ночь, то на поверхности оной
составится пестроцвѣтная плева, и въ
таковой водѣ по впускеніи нѣсколькихъ
капель добраго нашатырнаго спириту оказы-
вается синеватый цвѣтъ, доказывающій
содержаніе въ ней мѣдныхъ частицъ. *Д.*
Цукертъ говоритъ при этомъ, что онъ по
употребленіи однажды долго въ мѣдномъ
кофейникѣ стоявшаго кофе, получилъ
рѣзъ, тошноту и рвоту. Отъ содержа-
щейся въ обыкновенныхъ нашихъ чайни-
кахъ горячей водѣ не такъ легко можно
быть таковой опасности, потому
что они бывають внутри вылужены, или
хотя по долговременномъ употребленіи
полуда въ нихъ и посеретъ, но тако-
вые мѣсца бывають покрыты накипаю-
щею каменистою скорлупою. *Квельмальцъ*
думаетъ, что въ мѣдной посудѣ вареное
пиво

пиво можетъ быть вредно, когда при воспослѣдовавшемъ броженіи мѣдныя частицы собственною своею тягостію на дно не осядутъ. На мѣдной посудѣ оказывается ядовитая ея ярь, даже когда поспоимъ она въ сыромъ воздухѣ; по сему обыкновенная сырость поваренъ, находящихся въ нижнемъ отдѣлѣ зданій, чрезъ испарину отъ пищи и похлебокъ воздуху безпрестанную влагу сообщающихъ, не примѣтно производитъ въ мѣдной посудѣ ярь, которая скоро въ водѣ или отварахъ распускаясь, съ пищею смѣшивается.

33) Когда луженіе мѣдной посуды происходитъ не чистымъ оловомъ безъ подмѣси, то она еще вреднѣе; и такъ почему узнать добрую полуду?

Не такъ легко луженіе мѣдной посуды произвестъ безъ всякой подмѣси свинцу, ибо эта металлическая смѣсь подъ молоткомъ легче распягивается, а потому удобнѣе на мѣдь ложится. Бакеръ пишетъ, что луженіе однимъ оловомъ требуетъ особливаго искусства, которое не многіе художники разумѣютъ; и сказываетъ онъ, что увѣряли его, что обыкновенные художники, когда спаряются чистымъ образомъ полудить посуду лучшимъ образомъ однимъ свинцомъ, хотя накладываютъ на поверхность мѣди, которую вытираютъ роспускомъ сыраго нашатырю листокъ чистаго олова, но не умѣютъ дѣйствіе полуды совершить, если не употребятъ къ тому подмѣси въ оло-

олово, полагая фунтъ свинцу на фунтъ съ шрепью олова; но это умноженное количество свинцу таковое луженіе мѣдной посуды очень уподобляетъ простому луженію.

Кію желаетъ узнать, естли въ оловѣ, на луженіе мѣдной посуды употребленномъ, свинецъ или нѣтъ, долженъ по *Бакерову* наставленію потереть поверхнось полуды пальцомъ; палецъ замарается свинцовымъ цвѣтомъ или черноватымъ, когда есть подмѣсъ свинцу, но отъ чистаго олова онъ не замарается. Но положимъ, что внутри посуды мѣдной наложена будеть полуда изъ чистаго олова, то извѣстно, что олово отъ самаго малѣйшаго снѣпени огня растопляется, а пошому при частомъ употребленіи мѣсшамми скочитъ, или отъ всегдашняго чищенія сопреется, и таковымъ образомъ мѣдь предославится развѣданію отъ пищи; по сему должно въ поварню заглядывать, и слинявшую посуду велѣтъ лудить вновь, въ чемъ повара вельможескихъ поваренъ очень погрѣшаютъ.

34) Какъ хорошо лудить безъ подмѣси свинцу?

На этотъ случайный вопросъ лучше всего отвѣстствовать мѣъ наставленіемъ, каковое Берлинская Медицинская Коллегія обвѣстила въ 1768 году въ земляхъ Прусскихъ; по силѣ Королевскаго указу того же года луженіе съ примѣсю свинцу совсѣмъ

всѣмъ запрещено, и объявлено человѣческому здоровью крайне вреднымъ, даже медленно дѣйствующимъ смертельнымъ ядомъ; новое же луженіе чистымъ Англинскимъ оловомъ съ нашатыремъ безъ примѣси свинцу всюду приказано, и сказано, что таковой по новому полуженной мѣдной, латунной и желѣзной посуды ни мало опасаться не слѣдуетъ, какъ-то давнѣйшее введеніе сего луженія въ другихъ странахъ довольно доказало, что оное не только совершенно достаточно, но и столько же легко какъ и луженіе смѣсью олова со свинцомъ, сверхъ того несравненно прочнѣе; при томъ же учреждено, чтобы съ сего времени мѣдники, паяльщики, оловянники и вообще всѣ ремесленники безъ различія, упражняющіеся въ луженіи посуды, не иначе оную лудили, какъ однимъ Англинскимъ прусовымъ оловомъ съ нашатыремъ; въ противномъ же случаѣ при ежемѣсячномъ осмотрѣ чрезъ Магистральскаго члена и засѣдателя цѣхового найденная иначе полуженная посуда будетъ конфискована, а преступившій сіе узаконеніе ремесленникъ въ первый разъ наказанъ будетъ двунедѣльною тюрьмою, во второй разъ трехмѣсячною крѣпостною работою и сверхъ того исключеніемъ изъ цѣху. Равному наказанію подвергнутся нелудящіе спарую мѣдную къ нимъ принесенную посуду чистымъ оловомъ съ нашатыремъ, даже хотя бы самъ Хозяинъ

просилъ, чтобъ полудилъ онъ съ прибавкою свинцу.

Предписаніе же, какъ шакое новое луженіе производишь, великовато, чтобъ можно было оное здѣсь помѣстить (*); но въ ономъ замѣчается, что рабоча сія, сколько ни проста сама по себѣ, требуетъ однако искусной руки, ибо должно правильно оную производишь, когда желать удачи. Навычный работникъ полуженіе довольно не малой посуды можетъ совершить въ двѣ минуты, считая съ того времени, какъ посуда будетъ доспашочно разгорячена.

Признаки вредной и негодной полуды съ примѣсью свинцу.

- 1) Лоскъ полуды бываетъ шемень, и
- 2) цвѣтъ синеваѣ.
- 3) Когда въ шакую посуду влишь нѣкоторую мѣру, на примѣръ бушылку добраго ренскаго уксусу и столькожъ воды, и на огнѣ привесши въ воскипѣніе, запахъ этой смѣси перемѣнится вскорѣ, и будетъ подобенъ происходящему обыкновенно отъ варенія чистаго свинцу въ уксусѣ.

4)

(*) Можно объ этомъ читать въ новонапечатанномъ *Коммерческомъ Словарѣ*, въ словѣ *Полуда*. Словарь этотъ, содержащій въ себѣ кромѣ сего безчисленно полезныхъ наставленій, можно получить въ книжныхъ лавкахъ Компаніи Типографической, въ Москвѣ и другихъ городахъ.

4) По небольшомъ продолженіи помяну-
таго кипѣнія, когда бросишь нѣсколько
поваренной соли, жидкость этой смѣси
сдѣлается мутна, когда въ полудѣсть
свинецъ, а пѣмъ доказано будетъ, что
распущеніе свинцу уже сдѣлалось.

*Признаки исправной посуды однимъ чи-
стымъ оловомъ.*

- 1) Лоскъ бываетъ яркъ, и
- 2) лучшей серебру чистому уподобляю-
щейся бѣлизны.
- 3) Когда нѣкошорую мѣру, на примѣрѣ бу-
тылку добраго ренскаго уксусу и столь-
кожъ воды, влишь въ полуженную посу-
ду, и на огнѣ приведши въ воскипѣніе,
дашь покипѣть нѣсколько, а потомъ
опустить желѣзный опиленный гвоздь;
послѣ чего

- а) цвѣтъ желѣза не перемѣнится,
- б) вкусъ смѣси не объявишь въ себѣ мѣ-
дяности, и
- в) когда жидкая смѣсь опять изъ посуды
будешь вылиша, полуда не утратишь
ничего изъ лоску своего и цвѣту.
- 4) Когда полуда не можетъ быть соскре-
бена съ мѣди никакимъ внѣшнимъ уси-
ліемъ, на примѣрѣ ножомъ, но такъ
присоединена къ мѣди, латуни, или же-
лѣзу, какъ бы одинъ цѣльный металлъ
составляла.

Впрочемъ къ вышеписанному узаконе-
нію приложена такса полудѣ, по кото-
рой посуду должно вымѣрять мѣрою упо-

пробительныхъ въ Пруссіи *квартъ*, нали-
вая *всрѣзь*, и по счету *кваринъ* произво-
дятся опредѣленная *плаша* съ *полуды*.

35) Лучшее наставленіе къ безвредному употребле-
нію металлической посуды.

Д. Цюкертъ похваляетъ Г. Брисо, Квельмольца, Бихнера, Бакера и Грединга, яко лучшихъ учителей по сему предмету, и заимствуя у нихъ предлагае́тъ слѣдующіе пункты ко тща́тельному исполненію.

1) Металлическую посуду должно безпрестанно содержать въ величайшей чистотѣ, предъ каждымъ же употребленіемъ вымыть и вытереть; поелику сего обстоятельству коснулись мы уже въ первомъ Оздѣленіи первой Части *Хозяйки*, то повторять сего уже не нужно, какъ только по предписанію помянутаго Діэшика, также мѣдныя и латунныя игоши (вмѣсто сихъ всего лучше имѣть каменные) почасту со тща́ніемъ вычищать, естли въ нихъ масловатыя существа, на примѣръ миндаля толочь и растирать продолжительно, чрезъ что могутъ оздѣлившіяся металлическія частицы тѣсно къ нему присоединиться.

2) Готовыя и оставшіяся отъ стола кушанья никогда не лзя безопасно содержать въ мѣди или оловѣ отъ одного стола къ другому, или еще цѣлой день или больше, но пищу тотчасъ надлежитъ выкладывать въ глиняную посуду. Объ
этомъ

этомъ также упомянуто въ предшедшей Часпи при описаніи поварни служней. Сіе паче всего должно наблюдать въ разсужденіи жирныхъ, острыхъ, соленыхъ и кислыхъ пищъ, также и тѣхъ, кои легко окиснутъ и въ броженіе приипи могутъ; ибо всѣ онѣ имѣютъ великую силу на металлѣ дѣйствовать, каковы сли, оливы, масло коровье, яйца, сельди, соленое мясо, рыба, мясо, салатъ, густыя пищи изъ растѣній, овощъ, вино, пиво, кислые и соленые отвары. Гораздо еще вреднѣе когда дашь имъ стоять въ металлической посудѣ ночь, и таковую пищу въ той же посудѣ разогрѣвать или взмѣшать, чрезъ то ошдѣлившіяся металлическія частицы, кои можно замѣшавъ по насоявшимся зеленымъ или черноватымъ пшнамъ, тѣсно съ пищею совокупляясь. Отъ вкушенія таковой пищи по случаю несчетныхъ примѣровъ происходятъ плачевныя и смертельныя слѣдствія, а особливо надъ дѣтьми, слабыми и чувствительными особами. Приведенъ таковой примѣръ при описаніи поварни служней объ одномъ крестьянинѣ, а въ недавномъ времени самое же это едва не стояло жизни одному Нѣмецкому Князю. Поваръ къ обѣду приготовленное рагу оставилъ стоятъ въ кастрюлѣ до ужина, и тогда разогрѣвъ, послалъ на столъ; Князь поѣлъ сего рагу съ великимъ аппетитомъ, но получилъ жестокой рѣзъ, кошорый врачи объявили смертельнымъ, и съ величай-

шимъ трудомъ спасли жизнь своего Государя, который при томъ былъ не слабаго сложенія.

При семъ въ особливости долженъ я упомянуть о такъ называемыхъ блюдахъ паштетахъ, кои часто бывають съ поддонкомъ изъ шѣста, а не рѣдко безъ онаго; таковыя паштеты отъ одного только печенія могутъ вытгивать въ себя металлическія частицы изъ олова, ибо большею частью наливають въ нихъ кисловатые соусы. Сколько же больше сихъ частицъ должно войти, когда паштетъ таковой держать долго, и опять къ столу разогрѣвать; когда у него нѣтъ шѣстянаго поддонку, металлъ кислотою очевиднымъ образомъ будетъ разбѣденъ и распущенъ. Для сего должно совѣшавать, паштеты таковыя никогда не дѣлать безъ шѣстянаго поддонку, и этотъ поддонокъ растягивать на края блюда или тарелки, чтобъ металлъ всюду онымъ покрытъ былъ; таковой окраскѣ можно осавить не кушая, и отдавать въ кормъ дворовымъ птицамъ или собакамъ, потому что поддонки и окрайки и безъ того выходятъ закаловаты и неудобоваримы желудкомъ. Въ разсужденіи шоршовъ съ плодами можно также употреблять предосторожность, и нижняго листа или поддонку не употреблять, а оставляя на блюдѣ; больше всего естли шоршъ будетъ старый разогрѣтый.

3) Оловянную посуду должно употреб-
лять единственно въ коротковременномъ
занятіи, на прим. посылать кушанье на
столь, или ѣсть на шарелкахъ изъ сего
металла. *Бихнеръ* рассказываетъ объ
одной женщинѣ въ Галлѣ, которая разби-
ла три яйца съ малою долею отвару на
оловянной шарелкѣ и оставила до утра;
въ слѣдующій день разогрѣла оныя къ
обѣду. Черезъ часъ послѣ онаго всѣ ѣв-
шіе за столомъ получили жестокою то-
шноту, корчи и рвоту. На шарелкѣ ви-
димы были на тѣхъ мѣстахъ, гдѣ ле-
жали яйца три черныхъ пятна, явно до-
казывающія, что яйца на сихъ мѣстахъ
мышьякъ изъ олова извлекли. *Бихнеръ*
совѣщаетъ, чтобъ не употреблять и со-
лонокъ оловянныхъ. Поваренная соль удо-
бно впитываетъ въ себя влагу изъ возду-
ха, будетъ тѣмъ нѣсколько распущена,
и получитъ тогда силу на металлъ дѣй-
ствовать; отъ того всѣ похлебки и ку-
шанья, кои солить должно, получаютъ
въ себѣ порокъ ядовитости тѣмъ легче,
когда разогрѣваютъ еще пищу сію въ блю-
дахъ или шарелкахъ съ широкими край-
ками на жаровнѣ, ибо на сихъ краяхъ,
сколько касается оныхъ кушанье, естели
замѣчать, оказывается сгущеніе, опли-
чающееся острою вкусомъ. По опорожне-
ннй оловянной шарелки, оказывающіяся на
ней мѣстами сѣрыя пятна, свидѣтель-
ствующія нѣкоторымъ образомъ распуще-

нѣ на тѣхъ мѣстахъ мешалла. Бихнеръ опорочиваетъ далѣе, что масло коровье на оловянныхъ шарелкахъ распускающъ, поставивъ на угольный жаръ, и поджаривающъ оное; масло же сіе не шокмо собственною силою, но и находящеюся въ немъ солью разбѣдаетъ олово. Изъ сего должны занять урокъ всѣ тѣ дома, въ кошпорохъ разбивныя яишницы гоповятъ на оловянныхъ шарелкахъ или блюдахъ, дабы горячѣе подавати оныя на столъ. Распускающъ сперва масло, потомъ выпустивъ яйца, мѣшающъ до тѣхъ поръ ложкою на блюдѣ или шарелкѣ, пока кушанье поспѣетъ, а дѣйсствіе это очень удобно къ сообщенію металллическихъ частицъ въ пищу; не безопасно же приготовление гуемыхъ яицъ или взбивныхъ въ оловянной шарелкѣ надъ углями. Наконецъ опровергаемъ также Бихнеръ по справедливости употребленіе оловянныхъ стакановъ, изъ которыхъ дѣшею появъ, или ночью разогрѣвающъ въ нихъ молоко и другое пойло надъ ночникомъ. При худомъ печеніи, каковое имѣютъ о чищеніи таковыхъ стакановъ, получаетъ дитя съ прежнимъ осадкомъ отъ бывшаго въ немъ пойла и со вредными оловянными частицами соединившійся илъ, а отъ сего - то можетъ быть происходить сушотка въ дѣтяхъ.

4) Должно въ мѣдной посудѣ варить лишь таковую пищу, кошорая въ спѣлости

спи своей не многого потребуеѣ времени, и которую послѣ того должно выложиѣ. Пока лиѣа варится на огнѣ вѣ безпре-
сѣанномѣ кипѣнїи, мѣдѣ она захваѣы-
ваетѣ мало, или совсѣмѣ на оную не дѣй-
ствуетѣ; ибо движенїе воды вѣ продол-
женїи кипѣнїя препяѣствуетѣ дѣйствию
на металлѣ, и со дна, также сѣ боковѣ
посуды, безпресѣанно восходяѣщие возду-
шные пузырьѣки опѣдаляютѣ кипящую
влажностѣ почти всегда ошѣ непосред-
сѣвеннаго прикосновенїя кѣ металлу, и
не даютѣ ей ни времени, ни способности
захватиѣть что либо изѣ мѣдныхѣ ча-
стицѣ.

5) Вѣ мѣдныхѣ коѣлахѣ, по Берлинг-
скому образцу полуженныхѣ (чисымѣ
оловомѣ), можно рыбу варить безѣ опа-
сенїя, и употреблаетѣ; она и безѣ того
требуеѣтъ очень мало времени кѣ своему
сваренїю, а попомѣ тоѣмчасѣ вынимаетѣся
кѣ оѣсылкѣ на сѣполѣ. Хотя подбавля-
ютѣ кѣ тоѣму соли, а не рѣдко и уксусу,
однакожѣ клѣйкой соѣкѣ рыбы и кипящая
вода препяѣствуютѣ, что онѣя металлу
во время кипѣнїя не захваѣтываютѣ, еѣсть-
ли бы при таковой полудѣ и можно бы-
ло. Можно же вѣ полуженныхѣ такимѣ
образомѣ коѣлахѣ и кашпрюляхѣ водяныя
растѣнїя и корни, каковы разнаго рода
поѣправы, также и свѣжее мясо безѣ вре-
да здоровью варить; ибо, хотя вещи сѣи
требуютѣ должайшаго времени кѣ своему

сваренію, однакожъ бывъ водянистыя, мокрошливыя и какъ бы студень густыя вещи, во время варенія своего на металлъ дѣйствовать не могутъ; также соли, кислошы, или яицъ кладется гораздо меньше къ ихъ пригошвленію.

6) Всѣ осторожности, нужныя съ мѣдною посудою, должно употреблять и съ посудою латунною, ибо латунь или желтая мѣдь составляется изъ обыкновенной мѣди съ галмеею; *мышьякомъ же отбѣливаемая мѣдь* и того опаснѣе. Квельмальцъ увѣряетъ, что долго варящаяся вода мышьякъ распускаетъ, и что минеральный вкусъ, сообщаемый кушанью, черпаемому ложками, сдѣланными изъ шаковой мѣди, подозрителенъ.

36) Можно ли предпочесть желѣзную посуду мѣдной и оловянной?

Во Франціи и Швеціи мѣстами ввели уже употребленіе желѣзной поваренной посуды, потому что марціальное и купоросное существо желѣза, которое кислота растѣній распускаетъ и къ пищу соединяетъ, меньше вредно, даже инымъ людямъ въ нѣкоторыхъ обстоятельствахъ полезно быть можетъ; однакожъ желѣзная посуда далеко огня столько не выдержитъ, какъ посуда мѣдная, почему удобно трескается, сверхъ того множайшая толщина и шягосѣ (ибо желѣзная сія посуда разумѣется чугунная) учиняющъ ее не столько подручною, а потому

въ

въ хозяйствѣ мѣдную посуду, внутри хорошо вылуженную, предпочитать должно, хотя впрочемъ и желѣзную столькожъ хорошо лудить можно. Въ нелуженой желѣзной посудѣ свареная пища, а особливо кислая, также всѣ расшѣнія вообще, пріемлютъ черной цвѣтъ съ противнымъ желѣзистымъ или къ черниламъ сходствующимъ вкусомъ, что случается и тогда, есѣли полуда съ нее мѣстами сойдеѣтъ. Для поварни служней впрочемъ употребляютъ съ великою пользою скоророды изъ листового желѣза для дѣланія яишницъ и тому подобнаго, потому что глиняную посуду сія прочностію несравненно превосходитъ.

37) Глиняную муравленную посуду можно употреблять къ варенію пищи, а не къ содержанію въ ней соленыхъ и остроту имѣющихъ пищъ.

Обливка глиняной посуды состоитъ либо изъ свинцу или свинцовой руды; когда она черная, смѣсь ея состоитъ изъ свинцовой руды и малой доли наждаку; есѣли желтая, то подмѣшано къ свинцу нѣсколько бѣлой глины. Теперь легко понять, что всѣ кислыя и щелочныя соли на таковую обливку или муравоспъ дѣйствуютъ, и свинцовыя непремѣнныя частицы разбѣдаютъ или совсѣмъ распускаютъ, и въ послѣднемъ случаѣ вредный свинцовый сахаръ произвести должны; а потому замѣчено, что всѣ кислыя вещи въ таковой муравленной посудѣ слабѣютъ

и пріемлютъ солодкій вкусъ. (Многіе, а особливо въ деревнѣ, добратъся не могутъ, отъ чего у нихъ самый крѣпкій укусъ поршится и къ употребленію учиняется негоденъ; это происходитъ единственно отъ муравленой посуды, въ которой онъ укусъ держатъ). Д. Линдѣ выдавивъ сокъ изъ многихъ лимоновъ въ большую муравленную чашу для нѣкотораго употребленія, оставилъ стоять на два дни; потомъ отстоявшійся сокъ слилъ въ другую плоскую муравленную глиняную посудину, и выгналъ этотъ сокъ парами, опустивъ посудину въ горшокъ съ кипящею водою; осался въ посудинѣ осадокъ, изъ нѣсколькихъ унцовъ состоящій, которой былъ не иное что, какъ свинцовой сахаръ, каковой и въ перьвой чашѣ множественно сѣлъ по споронамъ и на днѣ. Во 120 листѣ Gazette salulaire de Berlin 1766 года, повѣствуется случай, что много людей отъ мягкаго сыру, который съ солью и перцомъ въ старомъ муравленномъ глиняномъ горшкѣ въ погребѣ хранился, вскорѣ по употребленіи получили удушье, колику, корчи, рвоту, кардіалгію и обмороки; множественнымъ питьемъ молока и легкимъ слабительнымъ люди сіи избавлены отъ смерти. Довольно извѣстно, пишетъ Бакеръ въ 1 В. der Arzenei L. Abhandl. С. 217, что свинцовую извѣсть легче распускать въ кислотѣ изъ растѣній, нежели самый сырой свинцовый мешаллъ. Когда

рен-

ренской уксусъ варить со свинцовымъ спекломъ, или только въ глиняной муравленной посудѣ, то онъ вреднымъ свойствомъ сего металла сильно будетъ напишанъ, и при выгнаніи парами дастъ настоящій свинцовый сахаръ; но муравленную обливку и холодный ренскій уксусъ разбѣдаешъ; почему великаго осужденія достойно то обыкновеніе, что торпы съ плодами древесными пекутъ въ простой глиняной муравленной сковородѣ. Многимъ Хозяйкамъ извѣстно, что въ таковой посудѣ печеные овощи меньше къ подслащенію своему требуютъ сахару, но онъ не вѣдающъ, что отъ таковой замѣны сахару ихъ здоровье и самая жизнь опасности подвергается. Пищье яблоновки изъ глиняной муравленной посуды въ нѣкоторыхъ Графствахъ Англіи составляетъ господствующее очень вредное обыкновеніе. *Д. Ватзонъ* видѣлъ отъ того въ *Эксмутѣ* во все жашвенное время различные припадки *Девонсгирской* колики. *Д. Шарлетонъ*, по извѣстію *Вакерова*, увидѣлъ шесть человекъ вдругъ разслабленныхъ послѣ пищья яблоновки, которую къ нимъ во время жашвы вынесли на поле въ помуравленной внутри кружкѣ; что же напитокъ сей муравленную обливку распустилъ, оказалось не шокмо изъ дѣйствія его надъ пившими оной, но и потому, что роспускъ этотъ сообщилъ напитоку тотъ вяжущій сладковатый вкусъ, по которому

ро-

роспуски сего мешалла въ особливости опличаютъ и познаютъ. Лучшая къ сохраненію кислыхъ и острыхъ пищъ посуда состоитъ изъ каменныхъ долбленныхъ горшковъ, фарфору и глины, облившейся въ горнилъ; ибо вся такая посуда сама собою муравишя отъ жару печнаго.

Г Л А В А II.

Порядокъ и красивость въ снаряжаніи и отпусканіи на столъ пищъ.

Не довольно еще, чтобъ добрую и здоровую пищу сварить и къ кушанію приготовить, должно также вѣдать, въ какомъ порядкѣ и украшеніи оную снарядить и на столъ опустить; не должно въ эшомъ прошиводѣйствовать принятому порядку, не оскорбляя при томъ благопристойности, какъ-то наблюдаеши въ хорошихъ и опрятныхъ домахъ; каковъ на примѣръ видъ будетъ, когда опварнаго карпа или иную въ куски разняшую рыбу по свареніи изъ кошла кучею на блюдо выворошишь, и такъ на столъ опустивъ, оставишь присутствующимъ за онымъ на волю выкапывать либо щѣлые куски, или развалившіеся; вмѣсто того, чтобъ каждую часть рыбы вынимая укладывать на блюдъ въ нѣкоторомъ порядкѣ.

Не

Не всегда это составляет погрѣшность пожилой и извѣ подлости въ среднее состояніе вышедшей *Арибальды*, чѣмъ кушанье безъ всякой благопристойности на столѣ отпускашь; шаковой сію погрѣшность противу благоустройства еще больше опуститъ можно. Случилось это видѣть съ молодою, но неосторожною и легкомысленною *Пелагіею*, что она жареную баранину ненадлежаще спороною на блюдо положивъ, а именно выпуклостію ребръ къверху, какъ-то дѣлаятъ съ шеляпиною, на столѣ оправила, не взирая на то, что въ домѣ своей родишельницы и въ другихъ хорошихъ домахъ съ дѣйства своего насмотрѣлась противоположеннаго.

Правда, что въ великихъ только опривленіяхъ вещь сію пріемлютъ съ излишнею точностію, чѣмъ каждое блюдо снаряжая, украшаютъ совершенно по модѣ. Однакожъ къ порядку и убранству неравнодушная Хозяйка не оставляетъ совѣмъ слѣдовать благопристойности и модѣ, хотябы столъ былъ и запросто; она не можетъ сего сдѣлать даже въ поварнѣ служней, чѣмъ слишкомъ утѣснить вкусъ свой къ порядку и красивости, опуская пищу на столъ служній, но нѣкоторымъ образомъ представивъ оную пріятною для глазъ; а шаковымъ дѣйствіемъ можетъ пріобучить и ободрить служителей своихъ любить порядокъ во всѣхъ ихъ упражне-

женіяхъ. У таковой Хозяйки никогда не увидишь, чтобъ она, на примѣръ блюдо протертаго гороху или каршофелей, оппустила на столъ служній, наворотивъ кучею; она по крайней мѣрѣ велишь поверьхносъ пици уладишь ложкою или инымъ чѣмъ нибудь; противной поступокъ будеть не согласенъ съ ея образомъ мыслей.

Не должно думать, чтобъ въ хорошихъ домахъ наблюдаемый порядокъ въ снаряжаніи пицъ сущесшвованіемъ своимъ обязанъ былъ своенравію моды или обычая. Нѣтъ! хотя различныя пици, на столъ нашъ идущія, различнаго требуютъ снаряжанія, но сіи различныя производства всегда относятся къ единому правилу, по которому о различныхъ снарядахъ пици заключаешь должно. Правило же это состоитъ въ семъ: Каждое кушанье, также каждая особливая часть нѣкоторыхъ кушаній, должна на блюдѣ представлена быть глазамъ лучшею и красивѣйшею стороною. Должно при семъ напомнить погрѣшность Пелагїину въ снарядахъ жареной баранины, которая оппустила оную на столъ на выворотъ положивъ; но для чегожъ жареную баранину класъ на блюдо иначе, нежели жареную шелятину? Развѣ жареное не жареное, какъ бы оное не лежало; однако это сдѣлано было противу вышеписаннаго правила, яко порядка красивосши. Жареная шеля-

лятина имѣетъ красивѣйшую ту сторону, гдѣ почка; сія почка сославляетъ лучший кусокъ въ жареной шеляшинѣ. Чѣмъ жириѣ былъ шеленокъ, тѣмъ больше уважается онъ въ жареномъ; эшотъ жиръ оказывается около почки и по сосѣдству оной только со внутренней стороны реберъ, а не на другой сторонѣ шелячьей четвертины. Чѣмъ меньше жиренъ былъ шеленокъ, тѣмъ меньше вкусно и жареное изъ него. Чшобъ вдругъ шеляшину представить глазамъ пріятнѣе, или чшобъ сидящимъ за столомъ вдругъ показашъ, чего имъ ожидашъ въ жареной шеляшинѣ, должна почечная сторона быть на блюдѣ вверхъ, а не внизъ. Иное обстоятельство съ жареною бараниною: жиръ баранины ѣдашъ не столько охотно, какъ жиръ шеляшины; оный не таковъ и пріятенъ; почему почку съ жареной баранины вырѣзывая, варяшъ съ бараньими кишками; для сего жареную баранину и не кладушъ вверхъ почечною стороною. Съ другой стороны видъ пріятнѣе, гдѣ усматривается доброта мяса въ шомъ, что четверть не плоска, но толста. Сплюснутая четвертина баранины доказываетъ худощавость мяса, безсочность и жесткость. Еще одинъ примѣръ къ объясненію вышеприведеннаго и твердо постановленнаго правила: вареныхъ или жареныхъ птицъ кладемъ мы такъ въ блюдо, чшобъ внизъ пришла спина, а не хлупъ; для

чего это бываетъ? что по широкой и полной хлупи пищицы заключають о ея жирности, мясистости и вкусоности; почему правило красивости не позволяетъ видѣ эшотѣ отъ глазъ скрывать. Еще третій примѣръ: большихъ расплаspanныхъ и на часпи разрѣзанныхъ сваренныхъ рыбъ не должно снаряжая такъ класть на блюдо, чтобъ внутренняя сторона пришла въверхъ; часть рыбы съ эшой стороны не имѣетъ хорошаго вида, и шѣло ея не представляется довольно полнымъ, не таковъ же съ эшой стороны и цвѣтъ шѣла, нежели каковъ съ наружности. Меньше красивую сторону расплаspanной рыбы въ снарядѣ должно скрывать, и часпи ея такъ на блюдѣ укладывая, чтобъ наружная кожа пришла къ верху, и глазамъ возвѣщала, какого рода рыба подана; ибо по внутренней сторонѣ не вдругъ узнать можно, карпъ ли то или лещъ, щука или окунь. Чувственная красивость исчезаетъ безъ того, гдѣ должно будешь распраскивать; она должна сама въ глаза бросаться.

Когда украшаемъ мы блюда съ кушаньемъ, стараемся и о красивости пищи подобно живописцу, который главное изображеніе украшаетъ побочными прикрасами, чтобъ глазъ не находилъ нигдѣ пустошы. Мы усыпавъ, на примѣръ, края блюда першымъ пшеничнымъ сухаремъ, пепрушкою или цвѣтами, лимонною коркою, и шому подобнымъ для чего это про-

исхо-

исходишь? чтобъ миновашь нѣкопорою пустошы на краяхъ блюда, и красочу пици шѣмъ болѣе возвысишь, подобно какъ живописецъ около каршины самой изображаетъ занавѣсъ, дабы не было пустошы, или голаго глазамъ неугоднаго мѣста.

Чтобы знать красивость въ снаряжаніи кушанья, должно обращать замѣчаніе на то, какимъ образомъ разныя блюда опускаютъ на столъ въ хорошихъ домахъ, ибо просираннобъ было о каждомъ кушаньѣ въ особливости сставишь здѣсь примѣчанія; почему только главнѣйшее при каждомъ родѣ пици шиковымъ образомъ сказано будетъ, чтобъ одна особливая пища могла служишь образцомъ для прочихъ.

1) *Похлебки.*

Похлебки подаютъ въ особливыхъ такъ называемыхъ суповыхъ блюдахъ, чашахъ или съ Французскаго названія шеррипахъ; нѣкопорыя изъ нихъ къ обыкновеннымъ пицамъ счисляемыя получаютъ въ себя хлѣбъ или папушникъ большими кусками, частью равнообразными, опчаси же неравными; какъ на примѣръ, въ водяную похлебку обыкновенной бирсупъ, и проч. когда же похлебки надлежатъ въ число гостинныхъ пищъ, должно въ нихъ хлѣбъ или папушникъ класть малыми, сколько возможно равнообразными жеребейками; почему вышло бы очень некрасиво, когда бы въ похлебку изъ бѣлаго пива, на

примѣръ, естли подавашь оную гостямъ, накласяь большихъ ломшей или кусковъ разной величины. Наблюдая приличное для шаковыхъ гостинныхъ похлебокъ, должно папушникъ на приспѣшномъ сиполѣ, изрѣзавъ шпонкими ломтями, опять разрѣзавъ ломоть на полоски вдоль, а полоски поперегъ на жеребейки, сколько возможно между собою равные.

Полагая въ чашу шаковымъ образомъ изрѣзанной хлѣбъ, должно смотрѣть, чтобъ каждый кусокъ похлебкою смоченъ былъ, и лежалъ равно, а не вверхъ высунулся изъ за-другихъ; для чего должно высыпавъ сѣи жеребейки или сухарики въ похлебку, еще въ поварнѣ ложкою ихъ перемѣшавъ и давъ смокнуться. Это служивъ къ тому, чтобъ поверхность похлебки всюду равно сухариками покрылась, и не осмалось бы сухариковъ несмоченныхъ и буграми въ чашѣ на поверхности лежащихъ.

Должно замѣчать шѣ похлебки, поверхность которыхъ усыпавъ мѣлко шолчеными пряносѣми по наложеніи въ чашу; сѣи пряности суть сахаръ, корица, *тертой мушкатной орѣхъ* и шому подобное.

Тертымъ душикатнымъ орѣхомъ посыпавъ похлебки вареныя изъ говядины, шеляпины, съ курицей и голубями, однакожъ не во всѣ похлебки кладутъ оной; такъ называемую похлебку одѣ по-
сы

сыпаютъ мушкатомъ, а другія сахаромъ съ корицею.

Сахаромъ и корицею посыпаютъ похлебки молочныя и съ виномъ винограднымъ дѣлаемыя.

Мѣлко скрошеною лимонною коркою обыкновенно посыпаютъ похлебки: сливную, вишенную, черничную и веинсупъ съ коркою изъ хлѣба.

Мѣлко рубленой миндаль и коринку многія кладутъ въ овсяную кашницу. Въ разсужденіи коринки вѣдашь должно, что оную прежде всыпанія должно размочить въ горячей водѣ, и опкинувъ на сито дашь опечь, чтобъ представлялась не сухою и сморщившеюся, но полною и вздувшеюся.

Когда похлебки посыпаются какоюнибудь пряностію, должно знашь въ эшомъ мѣру, а не такъ навалишь, чтобъ сдѣлался изъ пряности бугоръ, что производитъ ненужное распochenіе и поврежденіе вкусу. Во многихъ домахъ есть обыкновеніе въ разсужденіи сахару оставлять на волю каждаго, разсылая вѣкругъ стола сахарницу, чтобъ каждый желаемое кушанье сколько угодно прислать спить могъ.

Поелику посыпка пряностей въ поварнѣ, кромѣ поправленія вкусу, относится и до украшенія пици, то въ разсужденіи сахару дождаться должно, какъ хлѣбъ или папушникъ въ похлебкѣ размокнуть,

и сахаръ на поверхности своей удержатъ могутъ, или на примѣрѣ, когда молочныя похлѣбки, каковы со пшеномъ сарацинскимъ, изъ манныхъ крупъ и тому подобное, получающъ на поверхности плеву, и сахаръ на оной не расплывшись держатся можетъ, безъ этой предосторожности сахаръ растаетъ и будетъ поглощенъ.

Наконецъ въ разсужденіи всѣхъ къ украшенію въ повари въ посыпаемыхъ пряностей знашь должно, чтобъ начавъ раздавать, похлѣбку взмѣшавъ, дабы каждому въ участокъ доспало на шарелку положенной въ похлѣбку приправы, и послѣдняя шарелка не оспалась безъ оной.

2.) Холодныя жидкія пици.

Холодныя сїи пици жидкость свою получающъ отъ пива, вина, или молока. Пивное изъ чернаго и бѣлаго пива холодное получаетъ въ себя тертой хлѣбъ; иногда въ холодное изъ вина виноградно-го кладутъ верхнюю корку рѣшеннаго хлѣба. Употребляя въ это кушанье хлѣбную корку, должно оную для гостини похлѣбки мѣлко стереть на терку, даже просѣять, чтобъ не было крупныхъ кусочковъ; можно таковымъ образомъ тереть верхнюю корку рѣшеннаго или чернаго хлѣба: однакожъ есть обыкновеніе ломать оную руками, или разрѣзывать ножемъ въ куски желаемой величины, что дѣлающъ съ поджареною коркою рѣшеннаго хлѣба для похлѣбки холодной изъ вино-
град-

граднаго вина. Намѣреніе въ этомъ одно, чтобъ ѣсть питательное и какъ бы къ крестьянской ѣствѣ сходящееся блюдо; но должно коркъ дать совсѣмъ размокнуть прежде подаванія на столъ кушанья.

Въ похлебки холодныя пивную и вина винограднаго приносятъ свѣрху не посыпаютъ, но приправы потребныя въ нихъ положивъ въ поварнѣ взмѣшивающъ, или каждому за столомъ оставляющъ на волю приправить оныя сахаромъ, естли раздающій кушанье того не учинитъ.

Еще въ нѣкоторыхъ домахъ холодныя изъ чернаго и бѣлаго пива украшающъ тонкими кружечками цѣлаго лимона, пуская оныя на поверхность въ чашѣ; другія это оставляя, довольствуются положить только мѣлко скрошеной или шершой лимонной корки къ поправленію вкуса. Но чтобъ сіи холодныя пици имѣли такъ сказать торжественнѣйшій видъ, то кромѣ крошеннаго или шерпаго лимона кладутъ еще лимонъ кружками, и въ шаковомъ счепѣ, чтобъ каждому, за столомъ сидящему, доспалось на шарелку по одному или по два кружка.

Холодныя изъ миндальнаго молока и персиковаго, яичный цитронадъ, посыпаютъ сахаромъ и корицею, для того что на оныхъ свѣрху дѣлается перепонка, могущая сдержашъ свѣрху насыпанное.

31. Густыя пищи.

Когда густыя пищи будутъ такового состоянія, что могутъ на блюдѣ принявъ гладкую поверхность, то не должно сего упустить въ поварѣ, накладывая на блюдо; таковы: *тертый горохъ*, бобы, *картофели*, каши разныя и другія *молочныя пищи*, крошенная *капуста*, *спицатъ*, *кислая капуста*, *яблочной кисель* и проч. поступлено будетъ совсѣмъ прошиву благоприсойности, когда на таковыхъ пищахъ снаряжая оставишь горбовавшую поверхность, или накласть ихъ комками въ блюдо.

Протертый горохъ посылаютъ на столъ отчасти жидковавъ, частью же ступльцомъ; эшотъ послѣдній въ особенности употребителенъ въ низовой Нѣмецкой землѣ, а особливо въ мѣстахъ Остзейскихъ. Въ обоихъ случаяхъ должно горохъ, равнымъ образомъ *протертые бобы* и *картофели* подавать на блюдѣ съ гладкою поверхностью, которую облишь либо растопленнымъ и до темца поджареннымъ *масломъ* *коровьимъ* съ крошеною *петрушкою*, или *лукомъ*, или *мѣлками сухариками* изъ *папушника*, или *жеребейками* нарѣзанное и обжаренное *ветчиною* съ *ея вышопками*, или *жирнымъ говяжьимъ отваромъ*. Къ сему намѣренію должно на поверхности обушкомъ ножа вдавить углубленія полосами, или ямочки ложкою, когда *горохъ*, *бобы*, *картофели* или *каша*

бу-

будушъ густыя и безъ молока вареныя, чпобѣ въ срединѣ кушанья находилась большая глубокая ямка, а вокругъ оной маленькія порядочно расположенныя ямки, и въ нихъ налишь масла или ошвару.

Большую же часть изъ сихъ помянутыхъ густыхъ пищъ иногда гарнируютъ, ш. е. укладываютъ края блюда малыми кусочками мясныхъ вещей; каковы: кружками изрѣзанная калбаса, шакже копченая кровяная или красная калбаса, ломтями нарѣзанный копченый говяжій языкъ, копченые и на двое разрѣзанные бараньи языки, сосиски, карбонадъ изъ свинины и баранины, ломти копченой ветчины и копченого гусянаго полотка; кладушъ же иногда сверху жареную длинную или красную калбасу, что все служишъ пищамъ симъ въ украшеніе лучшее, нежели бы означенныя мяса подашь къ нимъ на особливыхъ блюдахъ или шарелкахъ.

Когда къ шаковому украшенію не достаетъ мясныхъ сдѣлій, или когда къ густой пищѣ подаюшъ на особливомъ блюдѣ большую часть мяса, или цѣлой окорокъ вешчины, то по краямъ блюда съ шаковою густою пищею никакихъ прикрасъ не кладушъ; по сему, какая нибудь *Арни-бальда* подала бы случай къ насмѣшкамъ, естлибъ края блюда съ шершыми бобами усыпала шершымъ пшеничнымъ сухаремъ.

Спинатъ, свѣжую мѣлко скрошеную капусту, бѣлую крошеную или рубленую капусту въ молоко, или съ дробными кусочками ветчины вареную, должно также на поверхности сгладить; съ кислую или квашеную капустою также поступать. Спинатъ равномерно на поверхности угладивъ, нагнѣваяющѣ бороздками посредствомъ ножевого обушка. Всѣ шпакковыя капустныя крошенныя пищи можно гарнировать вышепомянутыми мясными вещами; въ недоспаикѣ же мясъ кладущѣ по свѣрху шпакковыхъ блюдъ яишницу. Спинатъ гарнируютъ выпускными и густыми яйцами, или вмѣсто сего украшаютъ края блюда пертымъ пшеничнымъ сухаремъ; послѣднее въ разсужденіи кислой капусты можно отмѣнить, а вмѣсто того употребляя побольше мѣлко скрошеннаго зеленаго молодого укропу, копорымъ усыпать края блюда и самую капусту; тоже производися мѣлко крошеными луковыми перьями. Но какъ не всякъ жалуетъ это распѣніе, то крошеной лукъ лучше подавать на особливой шарелкѣ къ столу, чѣтобъ можно было брать онаго кому угодно и посыпать на свою шарелку.

Что же сказано о мѣлко крошеной или рубленой капустѣ, чѣтобъ поверхность оныхъ равно сглаживать на блюдѣ, это разумѣется, когда оныя положены будущѣ однѣ безъ жаренаго или инаго мяса;

въ

въ этомъ случаѣ должно по состоянію мяса сдѣлать на блюдѣ горку или возвышеніе, и сколько возможно угладить свѣрху; на примѣрѣ: когда накладывается кислая капуста свѣрхѣ жаренаго зайца или жареныхъ заячьихъ почекъ, равно съ крошеною щукою, когда куски оной вмѣстѣ съ капустою будутъ упарены. Въ разсужденіи сего сложнаго кушанья должно еще замѣтить, что голову щучью должно спойма среди капусты уставить, и въ ротъ ей вложить ее же печень, чтобъ она на обѣ стороны выставилась; чѣмъ больше таковая стоячая щучья голова будетъ, тѣмъ больше служишь къ украшенію сего блюда. Съ капустою кислою, также свѣжею, нѣкоторые варяшъ лопатку ветчины прослой или копченой, и вмѣстѣ подаютъ; паряшъ же съ свѣжею капустою жаренаго гуся или по крайней мѣрѣ остатки онаго, и подаютъ на столъ усыпавъ мясо свѣрху капустою, умалчивая о томъ, что варяшъ иногда съ капустою куски ветчины, реберное сало и тому подобное. Въ разсужденіи свѣжей крошеной капусты еще вѣдать надлежитъ, что каштаны, съ нею вареные, выбравъ, къ украшенію укладываютъ по краямъ блюда; но въ этомъ случаѣ прежде наложенія капусты и укладыванія каштановъ края блюда посыпаютъ тертымъ пшеничнымъ сухаремъ. Тоже производится съ такъ называемою шинитованною (длинными полосками кроше-

шеною) *капустою*, когда варяшъ оную съ бараньими кишками; однако въ посыпаніи сухаремъ слѣдуетъ наблюдать умѣренность, и посыпать рѣже сколько возможно, ибо это служишъ не къ употребленію вмѣстѣ съ пищею, но только къ украшенію.

Когда *молочныя* пици готовятся густо, на примѣръ, *каши* изъ *пшена сарацинскаго*, *манны*, *пшена*, *мѣлкихъ гречишныхъ крупъ*, и подобнаго должно оныя положить на блюдо снабдивъ гладкою поверхностію; когдажъ на оныхъ по обыкновенію сдѣлается сверху плева, посыпать *корицею* и *сахаромъ*. Это производится съ изобиліемъ, потому что сіи приправы къ молочнымъ пищамъ приличны, и даже на тарелкахъ посыпавшъ оными, естели въ поварѣ шого не сдѣлано.

Должно остерегаться сіи молочныя густо сваренныя пици по выложеніи на блюдо, и когда покроются онѣ своею плевою, начинать или прогашъ ложкою, потому что оныхъ послѣ справишь и уравниаешь будешь уже не можно; для самаго сего шалосливыхъ дѣшей въ поварню пу-скать не слѣдуетъ, чтобъ они блюда съ этою пищею не испортили, потому что кушанья сего справишь будешь уже не можно, и впорая засѣдающая плева съ первою будешь отлична. Первую плеву или пѣнку на молочныхъ пищахъ считающъ пріятнѣйшимъ кускомъ.

Свѣ-

Свѣжіе фазолы крошечные, также ломаные и молодой зеленой горохъ, равномерно морковь и синіе бобы, можно укладывать разными мясными вещами, какъ упомянуто о томъ при капустѣ; ешьли же сего не будетъ, то какъ самая пища, такъ и края блюда посыпающся тонко тертымъ пшеничнымъ сухаремъ. Последнее производяшъ и съ кореньями, какъ-то морковь, пустарнакомъ, картофелями, петрушкою и брюквами обоихъ родовъ, съ мясомъ и безъ онаго вареными.

Когда кочанную или Савойскую капусту, вареную съ мясомъ или безъ онаго, подающъ на столъ, разрѣзавъ кочни на четверо, должно капусту класть опрѣзомъ на блюдо, а круглою наружностію вверхъ; укладываютъ же на блюдѣ четвертины сіи корнемъ въ средину, а сверху прикрывающъ другими четвертинами, или кусками варенаго мяса. Капусту впрочемъ, какъ и края блюда, посыпающъ пшеничнымъ сухаремъ.

Маркская или дробная рѣпа ешьли варена будетъ безъ мяса, укладывается на блюдѣ горкою; ешьли же варена съ оною частью говядины, и подаваешъ ихъ на одномъ блюдѣ, тогда рѣпа укладывается снизу или около говядины: опрѣ соизволенія же зависяшъ закрыть рѣпою мясо совсѣмъ, или только часть онаго; все блюдо съ краями усыпающъ пшенич-
нымъ

нымъ сухаремъ. Въ нѣкошорыхъ домахъ упошребительнѣе усыпашъ изъ шонка какъ рѣпу, такъ и края блюда *мѣлко столченымъ тминомъ*; сѣя прѣносѣть ошмѣнно прилична къ рѣпѣ, составляющъ съ оною прѣятный вкусъ, и соображается съ правилами дѣзты; ибо прошиводѣйствуетъ надмѣнѣю, коему слабоварящій желудокъ подвергается ошѣ вкушенія сего корня, и того еще лучше, когда сначала варить съ рѣпою шминъ, положивъ цѣлакомъ.

Когда сѣя же рѣпка будетъ крошеная варена съ *говяжьей калбасою*, посыпашъ инья блюдо это сверху *толченымъ инбиремъ*; но это меньше обычайно, нежели посыпаніе пшеничнымъ сухаремъ. Упомянувъ здѣсь о калбасѣ, прилично сказать, когда она будетъ варена особливо безъ пошравы, и подана на особливомъ блюдѣ или шарелкѣ, что должно оную всю довольно усыпашъ *толченымъ инбиремъ*, но не много оставляшъ съ нею ошвару, чтобъ прѣносѣть сѣю онѣ въ себя не впишалъ. Куски калбасы, въ палецъ длиною, должны изъ ошвару высипавишъся, чтобъ инбирь на нихъ оказывался въ сухомъ состояніи; блюдо это составляющъ любимое кушанье многихъ знатныхъ особъ въ деревнѣ, почему при бишѣ рогатой скотины кишки къ сему запасаютъ.

Вяленая или сушеная Маркская рѣпка составляющъ гостинное блюдо, и подаютъ оную на столъ мѣлко скрошивъ; по-
сы-

сыпаютъ ее и края блюда шерпымъ пше-
ничнымъ сухаремъ; обыкновенно варяшъ
съ нею копченый гусиный полотокъ; въ
этомъ случаѣ должно полошокъ класть
кожею вверхъ, внутренностью же внизъ.

Свѣжія вареныя груши съ кожею или
очищенныя, накладывающяся на блюдо гор-
кою, шакъ какъ корни поваренные, къ то-
му же для вкусу и здоровья; (ибо поджа-
ренный хлѣбъ сопротивляется опасе-
мому поносу) варяшъ оныя съ поджареною
верхнею коркою ржаного рѣшетнаго хлѣ-
ба; корку эту, которой не нужно быть
мѣлко изрѣзанной, кладутъ сперва, а по-
томъ совсѣмъ закрываютъ грушами. Къ се-
му блюду чернобыльникъ лучшая приправа.
Поелику многимъ приходитъ онъ на вкусъ,
по кладутъ сибельки его между грушъ,
выставляя развилочки въшвей изъ за-грушъ
вверхъ; груши сѣи украшаютъ также
яишницею, которую кладутъ сверху.
Если употребляется къ грушамъ жареная
калбаса, можно оную положить на
груши, или снарядишь оною окраскъ блю-
да; впрочемъ груши и край блюда посы-
паютъ шерпымъ пшеничнымъ сухаремъ.
Нѣкоторыя берутъ трудъ, накрошивъ
чернобыльнику, которой съ грушами ва-
рился, на деревянной тарелкѣ нѣсколько
крупновато, посыпавъ онымъ груши и
окраскъ блюда; не должно чернобыльнику
разваривать слишкомъ, чибъ сѣмена она-
го при выниманіи изъ горшка не выпадали.

Свѣ-

Свѣжія очищенныя и пареныя груши, подаваемыя къ жареному, должны, чтобъ удержали свои черешки, служить къ украшенію стола; подавашь таковыя груши не на плоскомъ блюдѣ или тарелкѣ, но въ салатникѣ, укладвъ черешками вверхъ. Чѣмъ крупнѣе будутъ сіи груши, и чѣмъ больше покраснѣетъ ихъ мясо отъ варенія, тѣмъ лучшую красоту столу составляютъ; посыпаятъ ихъ нѣсколько густо толченою корицею.

Яблочный кисель уравнивъ на блюдѣ, посыпаятъ густо толченою корицею.

Свѣжія спѣлыя пареныя сливы, которыми подаютъ къ жареному большею чашью холодныя, такъ какъ яблочной кисель, посыпаятъ сахаромъ; служатъ къ украшенію, ешлыи будутъ онѣ съ черешками, да и самыя сливы, когда не столько будутъ распарены, чтобъ кожа на нихъ преснула. Цѣлая нетреснувшая на нихъ кожа составляетъ не малое украшеніе.

Борддорфскія яблока варятъ въ кожѣ, и не надрѣзавъ, съ сахаромъ и анисомъ, и какъ здоровѣйшую изъ густыхъ пищъ ѣдятъ горячую и холодную; трудно избѣгнуть, чтобъ кожа на нихъ отъ варенія не преснула; поелику развариваютъ ихъ очень мягко, не можно ихъ выбрать цѣлыю ложкою, хотя изъ осторожности во время варенія и не мѣшаютъ ихъ оною, а пошому выкладываютъ на блюдо какъ удастся,

ся, и края онаго посыпаютъ тертымъ сухаремъ пшеничнымъ.

Самыя же сїи яблока, также ранеты, очисливъ варятъ въ виноградномъ винѣ, приправляющъ крошеною лимонною коркою и многимъ количествомъ сахару, попомъ подаютъ къ жареному горячія или холодныя; снаряжая укладываютъ ихъ въ салатникъ, или въ десертной цвѣточной чашкѣ, черешками вверхъ: должно употреблять къ сему пространную посуду, чѣмъ яблоко къ яблоку легло рядомъ, а не кучею; что должно наблюдать и въ разсужденіи пареныхъ грушъ и зеленыхъ сливъ. Яблока сїи посыпаютъ толченою корицею; нѣкоторыя же для украшенія посыпаютъ мѣлко крошеною и въ тонкія полоски наръзанною лимонною коркою.

Сухія сливы, вишни и шиповникъ, кои разваривъ подаютъ къ жареному, а для прибавленія вкусу варятъ съ крошеною лимонною коркою, должно снаряжая посыпать толченымъ сахаромъ; по свареніи же имѣющъ нѣкоторыя обыкновеніе посыпать сверху лимонною свѣжею коркою, въ самыя тоненькія полоски изръзанною.

Сушеной овощъ, яблока и груши вмѣстѣ, также къ приумноженію вкусу съ прибавкою сливъ или вишенъ вареныхъ, подаютъ къ разному мясу, какъ-то къ соленою калбасъ, солонинъ и ветчинъ, посыпавъ только тертымъ пшеничнымъ сухаремъ; край блюда гарнируютъ тонкими

Часть VIII. Отдѣл. 2. С кру-

кружечками калбасы, копченago говяжьяго языка, также копчеными бараньими языками, кои пополамъ вдоль разрѣзываютъ. Когда ешь свѣжая жареная калбаса, укладываютъ оную около овощей по краямъ блюда, и въ этомъ послѣднемъ случаѣ не нужно оныхъ посыпать шершымъ пшеничнымъ сухаремъ.

Этомъ же сушеной овощъ варятъ въ такъ называемую черную кислицу, къ чему лѣпомъ употребляющъ ягода свѣжія груши; это блюдо посыпаютъ не много пшеничнымъ сухаремъ.

Когда варятъ къ жареному абрикозы, персики и квинты, посыпаютъ оныя сахаромъ съ корицею; пареной же къ жареному крыжевникъ, въ который кладется сначала довольно сахару, на столъ посылаютъ, посыпая только корицею.

Въ разсужденіи артишоковъ составляетъ красоту, чтобъ подавать ихъ на столъ имѣющими яркой зеленой цвѣтъ; оный получающъ они, когда въ кипящую воду брошено будетъ не много соли: кладущъ тогда въ нее артишоки, и варятъ до тѣхъ поръ, какъ листки ихъ свободно отстаивать станутъ, что и составляетъ признакъ довольнаго ихъ уваренія; отъ положенія въ кипяткъ соли, всѣ зеленыя огородныя расцвѣтныя удерживаютъ свою естественную зелень; попомъ вынувъ артишоки, кладущъ въ холодную воду, и послѣ подають съ какимъ угодно соусомъ.

Есть-

Есѣли попомѣ снарядишь ихъ порядочно, постунаюшѣ шаковымъ образомъ: лучшѣ аршишюки кладушѣ на средину блюда, листки, обобранные съ другихъ аршишюковъ, укладываютъ порядочно около оныхъ, средину же изрѣзавъ жеребейками, шупъ же раскладываютъ, а попомѣ обливаютъ желаемымъ соусомъ.

Спаржа по очищеніи отъ всякаго со-ру и обрѣзаніи шолстыхъ нижнихъ концевъ, когда лежишѣ нѣсколько въ холодной водѣ, должна бышѣ ошварена въ водѣ съ солью шаковымъ образомъ, чтобѣ не слишкомъ размякла, и не распавшая могла уложена бышѣ на блюдѣ; признакъ, что она поспѣла шупъ, когда толстой конецъ ея можно размять между пальцевъ. Какъ спаржу варятъ связанную пучками, то вынимая оную пучокъ по пучку, даюшѣ до суха отечъ; по совершеніи сего кладушѣ пучокъ на блюдо, и разрѣзавъ нитку, спаржу по блюду распраскиваютъ, укладывая головками въ средину, а отрѣзомъ къ наружности: тогда обливаютъ соусомъ, а спаржу посыпаюшѣ шершымъ мушкашнымъ орѣшкомъ; края блюда покрываютъ шолстые бѣлые концы спаржи; край блюда пошому, равно какъ и сѣи концы, мушкашомъ не посыпаюшѣ. Нѣкоторыя при снаряжаніи спаржи вмѣстѣ съ мушкашомъ посыпаюшѣ оную шершымъ пшеничнымъ сухаремъ; однакожь посыпаніе однимъ мушкашомъ упо-

С 2

пре-

требительнѣе, и надобно для сего имѣть маленькую терочку, чѣшбѣ попираемый мушкашѣ падалѣ шамѣ, гдѣ надобно. Не хорошо будетѣ, естѣли мушкашу положишѣ много и наспоющій вкусѣ спаржи онымѣ заглушишѣ; ибо, какѣ прежде упомянушо, за правило должно служишѣ, чѣшбѣ иностранныхѣ пряностей на пищу посыпашѣ, или вѣ оную класшѣ очень мало; шолько корица и сахарѣ подвержены вѣ этомѣ исключенію, сѣ коими не должно обходиться скупѣ, для шого чѣшбѣ вкусѣ пицѣ, кѣ которымѣ они приличны, оными испорченѣ бышѣ не можешѣ. Корица сосшавляешѣ мягкаго свойства пряношѣ, кошѣрая способнѣе нашему шѣлу, нежели другіѣ острыѣ и горячіѣ иностранныѣ зеліѣ.

Холодные салаты, какѣ-шѣ *лактукѣ*, *крессѣ*, *рапунцелѣ* и *эндивію*, обыкновенно вѣ поварнѣ посыпашѣ сахаромѣ, равномѣрно и края блюда, естѣли салатѣ на ономѣ подающѣ. Вѣ нѣкоторыхѣ домахѣ сего не дѣлающѣ, когда не охотники до сладкой подмѣси вѣ кисломѣ кушаньѣ; за столомѣ, кому угоднѣ можешѣ всякѣ упошребитѣ кѣ шѣму сахарѣ изѣ судка. То же производашѣ, когда кошанной салатѣ посылающѣ на столѣ не сдѣланный, а уже за столомѣ дѣлающѣ кѣ нему соусѣ сѣ уксусомѣ или лимоннымѣ сокомѣ и масломѣ прованскимѣ. Иногда блюдо сѣ кошаннымѣ салатомѣ укладывающѣ вѣ поварнѣ по краямѣ густы-

спыми мѣлко изрубленными яйцами; или яйца гуспыя разрѣзавъ пополамъ, либо чешвертинами, посыпающъ солью и кладущъ на салатъ, или по краямъ блюда.

Когда *холодной салатъ* изъ бѣлой *капусты* снаряжаютъ, посыпающъ оной слегка шолченымъ перцемъ сверьху; эшомъ же *холодной салатъ*, равно какъ и *эндивной*, мѣшаютъ съ ломшиками сырой или вареной *селлерей*; въ эшомъ случаѣ и края блюда или шарелки шѣми же ломшиками укладываютъ. То же производяшъ съ *рапунцелемъ*, когда есть въ немъ *селлерей*; мѣшаютъ же *рапунцель* и съ *эндивією*, тогда нѣкоторыя кусочки *эндивіи* отобравъ, укладываютъ оными край блюда: употребительно же украшаютъ зимою *капустной салатъ* зимними отпрысками *травы* изъ рѣвы. *Лѣтніе салаты*, кои приготавливаются изъ *драгуну*, *молодаго щавелю*, *пимпенелю*, *исопу*, *чаберу*, *петрушки*, *луковыхъ перьевъ*, *кервелю*, *мяты*, *горчицной травы*, *мелисы*, *огуречнику*, *душицы*, *волового языка травы*, *малаго балдріану*, *руты*, *размарину*, и шому подобнаго, усыпающъ иногда и цвѣтами, употребляя къ шому молодые желтые кавалерскіе шпоры, ногошки, машину душку, гусятникъ, цвѣты съ тенисты, и проч. Нѣкоторыя посыпающъ *молодой салатъ*, какъ обыкновенно *лапку* называютъ, мѣлко скрошенными *луковыми перьями*, а *рапунцельной салатъ*

кружками вареной свеклы и въ салатъ заготовленной, но выбравъ изъ оныхъ кусочки хрѣну и тминъ, съ каковыми обыкновенно эшотъ свекольной салатъ заготавливаютъ; сѣи свекольные кружки рубятъ мѣлко, и посыпаютъ эшимъ рапунцельной салатъ и края салатника.

Холодной огуречной салатъ заготавливая, довольно уже пересыпаютъ перцомъ, почему излишнее будещъ сноряжая посыпашъ еще онымъ. Кто же сочтешъ за лучшее прикрасить таковою посыпкою голый салатъ, то при дѣланіи онаго перцу класитъ не должно, а только сдѣлавъ посыпашъ довольно сверху.

Изъ соленыхъ огурцовъ также дѣлаютъ холодный салатъ, разрѣзывая огурцы поперегъ кружками, и обливая оные масломъ прованскимъ, сбитымъ съ уксусомъ, и послѣ довольно толченымъ перцомъ; кожу съ огурцовъ соленыхъ иныя очищаютъ, а другія сего не наблюдаютъ. Кожа на огурцахъ въ салатъ, естли зелена, оставляется для украшенія; разрѣываютъ же соленые огурцы вдоль пополамъ и на четверо, и обливаютъ помянутымъ соусомъ; въ послѣднемъ случаѣ укладываютъ ихъ отрѣзомъ вверхъ, и посыпаютъ перцомъ.

Когда соленые крупные огурцы (ибо маленькіе въ ошличеніе называютъ огурчики въ уксусъ, или корнишоны) подаютъ къ жареному цѣлые, тогда для украше-

шенія кладутъ между ими вишенной листь, съ которымъ ихъ обыкновенно солятъ и ушыкаютъ кисточками укропу, который также съ ними бываетъ. Гдѣ росшетъ виноградъ, шамъ къ великому украшенію подкладываютъ подъ огурцы свѣжіе виноградные листь, или накрываютъ оными сверху.

Маленькіе огурчики соленые въ укусѣ, кои весь годъ до новины можно убересть въ цѣлости, и которые кромѣ разныхъ прянозей въ солении перекладываютъ *лавровымъ листомъ*, подають въ маленькомъ салатникѣ съ малою долею ихъ разсолу, укладывая мѣстами лавровымъ листомъ; впрочемъ это не есть всемѣстное обыкновеніе.

Горячій салатъ или такъ называемый *ветчинный салатъ* составляетъ домашнее блюдо, и подають оный просно; когда же подавать оный предъ гостей, должно посыпать рублеными въ густую свареными яйцами, какъ по салату, такъ и краемъ блюда; укладываютъ же оный сими яйцами пополамъ и на четверо разрѣзанными.

Горячій капустный салатъ, который парятъ изъ бѣлой крошеной капусты, (красную кочанную капусту или кабусъ употребляютъ только въ холодный салатъ,) посыпаютъ только тертымъ пшеничнымъ сухаремъ. Этотъ горячій капустный салатъ можно прикра-

силь, когда въ осеннее время взявъ спѣ-
лыхъ сливъ, испаришь оныя не много, и
укласъ края блюда также въ нѣсколь-
ко круговъ по свѣрху салату; упошре-
бительно же укладывашъ эпошъ салатъ
бѣлымъ и краснымъ виноградомъ.

Вареные плоды, какъ-то вишни,
смородину, и проч. также соки изъ пло-
довъ или ягодники, кои подають къ нѣ-
которому жареному, обыкновенно посыпа-
ють сахаромъ свѣрху, не взирая на то,
что они въ сахарѣ варены: однакожъ по-
сыпать ихъ сахаромъ не должно густо,
чтобъ не совсѣмъ заглушить натураль-
ную кислоту плодовъ; съ каковымъ намѣ-
реніемъ и варяшъ ихъ къ этому употре-
бленію кисловапо.

4) *Мучняныя и яичныя пици.*

Саломату, не содержащую внутри се-
бя ничего сладкаго, сахаромъ посыпать не
должно. *Масляная саломата* поливает-
ся только умѣренно растопленнымъ ко-
ровымъ масломъ, что дѣлають и съ лу-
ковою саломатою; поверхность сихъ са-
ломатъ сглаживають, не дѣлая углубле-
ній для масла, какъ то дѣлають надъ про-
тертымъ горохомъ.

Напроширъ такъ называемыя желтая
яичная саломата, или съ соками смо-
рединнымъ, вишеннымъ и проч. посыпа-
ются сахаромъ, и даже корицею, по выра-
женіи поверхности на нихъ.

Маковая лапша посыпается одною толченою корицею; что наблюдать должно и въ разсужденіи *яичнаго сыра*, который по сказанному при дѣланіи онаго поверхность имѣетъ округлую.

Яишница, неимѣющая въ себѣ ни чего сладкаго, только присаливается, но имѣющая сладкое, на прим. *яблочная яишница*, бываетъ посыпаема сахаромъ.

5) *Мясныя пшицы.*

Въ *мясныхъ похлебкахъ* обыкновенно, когда онѣ гостинныя, кладутъ птицъ, какъ-то *куръ* и *голубей* цѣлыхъ, не разнявъ; должно сихъ и другихъ всякихъ пшицъ класть въ похлебкѣ спиною внизъ, а хлупъ вверхъ, чтобы пшицу лучшею стороною глазамъ представить.

Когда пшицы, какъ-то *дворные и дикіе голуби*, *цыплята*, *рябцы* и проч. разнимаются пополамъ или на четверо, и снаряжающа въ разныхъ соусахъ, половины или четвертины пшицъ укладываютъ таковымъ образомъ, чтобы внутреннія стороны пришлись внизъ, а наружныя вверхъ, что должно наблюдать со всякими разными пшицами, *курами*, *каплунами*, *индѣйками* и проч. и укладывая при томъ части согласно естественному ихъ состоянію, почему неприлично выдесть, когда на прим. ногу сихъ крупныхъ пшицъ приложишь въ блюдѣ къ хлупу тамъ, гдѣ было крыло; изъ сего слѣдуешь правило, что *внѣшняя сторо-*

на птицы должна и въ блюдѣ быть
верхнею. Ошрѣзанныя крылья уклады-
ются поперегъ блюда, но ошрѣзомъ сво-
имъ къ срединѣ блюда и къ прочему мя-
су; между каждого крыла должна быть
ущемлена *печень* и *пупокъ*, которыхъ по-
лови́на была бы выставлена наружу, а дру-
тая внизъ, и закрыта: это ошмѣняется
въ гусѣ и уткѣ, потому что сѣи часни
ихъ идутъ въ пошрохъ; причемъ пупокъ
разрѣзывается на двое или въ нѣсколько
кусковъ, печень же кладется цѣлая и въ
крылья не ущемляется, потому что оныхъ
въ пошрохъ бывають только папарашки,
и тѣ обрублены. Съ вареными и на части
разнятыми *утками* также поступаютъ.

Когда варятъ или парятъ птицу съ
разными поправами, какъ-то *цвѣтною ка-
пустою*, *корнями петрушки*, *Маркскою
рѣпою*, и тому подобнымъ, то края блю-
да и самое кушанье посыпають шершымъ
пшеничнымъ сухаремъ; есѣли же соусъ
будетъ лимонной, винной, вишенной и
тому подобной, посыпають сахаромъ, по-
тому что таковыя соусы подслащива-
ють онымъ; нѣкоторыя усыпають толь-
ко край блюда сухаремъ и укладываютъ ли-
мономъ, нарѣзаннымъ въ кружки. Нѣкто-
рые соусы, въ дѣланіе которыхъ идетъ
корица, пребують, чѣобъ самое кушанье
и края блюда посыпаны были *корицею
толченою*; таковы на примѣръ съ крыжев-
никомъ, Бергдорфскіи яблоками, и проч.

Въ

Въ разсужденіи *рагу* не всюду наблюда-
ютъ одинакое; ибо нѣкоторыя довольствуются
посыпашъ шолько сухаремъ пшенич-
нымъ и гарниривашъ лимонными кружками,
но другія напрошивъ посыпаютъ сахаромъ.

На рашпарѣ жареныхъ голубей, цы-
плятъ, гусинья ноги и проч. посыпаютъ
шолченымъ перцомъ, края же блюда или
шарелки шертымъ пшеничнымъ сухаремъ;
такъ называемый карбонадъ изъ барани-
ны и свинины посыпаютъ сухаремъ же,
поджареннымъ въ коровьемъ маслѣ.

Въ снаряжаніи мяса четвероногихъ
скотовъ, когда разняшо оное на малыя
части, можно оное укладывашъ, какъ ни
попалось; худшая сторона, на примѣрѣ
гдѣ много костей, должна быть скрыта,
почему погрѣшность составишъ, когда ре-
бра свинья, бараньи или говяжьи, поло-
житъ внутреннюю стороною вверхъ; оной
должно быть скрышой и лежатъ внизъ на
блюдѣ: красивѣе же когда шолстая часть
реберъ обращена будетъ къ краю блюда,
а шонкимъ концемъ въ средину онаго.

Когда варится большая часть мяса,
на примѣрѣ говядины, и подается одна
на особливомъ блюдѣ, то наружная сто-
рона мясистая должна и на блюдѣ быть
наружною, почему часть изъ говяжьяго
спяга должна положена быть поперегъ
блюда, чтобъ отрубки кости видимы бы-
ли на обѣ стороны; а шаковымъ образомъ
не правильно часть сія положена будетъ,
если-

если одинъ конецъ трубки придетъ
вверхъ, а другой внизъ ко дну блюда.

Большая часть говядины, которую
подають безъ поправки и не облипу со-
усомъ, а *натурально*, какъ повара назы-
вають, должна на блюдѣ имѣть соку ма-
ло, или совсѣмъ безъ онаго; край блюда
и мясо должно укласъ цѣлыми вѣточка-
ми *травы петрушки*. Въ нѣкоторыхъ до-
махъ такую натурально сваренную часть
говядины, равно и края блюда, посыпають
толченымъ инбиремъ, потому что пря-
носъ сѣя къ ней прилична, а особливо
когда будетъ тушъ же *мозговая кость*,
изъ которой мозгъ вынувъ, намазываютъ
на подаваемый при томъ поджареный хлѣбъ,
и ѣдятъ съ солью и инбиремъ.

Вареной свинины окорокъ или лопа-
тку кладутъ на блюдо также, чтобъ спо-
рона, которая у живой свиньи была наруж-
ною, пришлась бы вверхъ. Свѣжину и со-
леную свинину, какъ окорокъ, такъ и ло-
пашку можно напыкать *вѣточками шал-*
феи; копченые же окорока и лопашки обы-
кновенно украшаютъ свѣжею правою пе-
трушкой, холодные же окорока убирають
иногда цвѣтами и кружками лимона.

Въ разсужденіи *гарнированія трав-*
ми и цвѣтами припоминается единожды
навсегда, что черешки правъ и цвѣтовъ
по краямъ блюда должно обращать внутрь.
Превращенное положеніе, какъ-то иногда слу-
чается видѣть, не производитъ на глаза

хо-

хорошаго дѣйствія, потому что по наружности края блюда представляется взору непріятная пуспота. Впрочемъ во второмъ еще Ошдѣленіи перьвой Часпи Хозяйки показано, какъ на окорокахъ взрѣзывать фигурно кожу, закапывать оную и засовывать, а обнаженные мѣста посыпать пряносьми.

Когда надобно будетъ снаряжать соленыя свинныя ноги и голову, то въ горячемъ состояніи можно гарнировать ихъ шалфеею, холодныя же петрушкою. Свинныя головы обыкновенно бываютъ разняты пополамъ, и для того должно внутренностью класъ ихъ внизъ, и чрезъ что обнаженные кости закрыть.

Холодной окорокъ копченой ветчины, когда поставляется не цѣлой, но только ломтями на блюдо или тарелку наръзанной, должно ломши сіи украшать петрушкою; иныя посыпаютъ ломти сырой копченой ветчины перцомъ и солью; иногда кладутъ цѣлую калбасу копченую на блюдо, и вокругъ окладываютъ ломтями сырой копченой ветчины. Если ломти вареной холодной ветчины отъ окорока, лопатки, копченой и простой вареной солонины, положены будутъ вмѣстѣ на одномъ блюдѣ, а къ тому подаютъ поправу, или ѣсть то безъ поправы, должно сіи ломти украсить свѣжею травою петрушкою; когда же копченая холодная солонина будетъ наперша на перку, чшобъ

чтобъ посыпать оной на хлѣбѣ съ масломъ, насыпать оную на шарелкѣ горкою, около этой горки укладъ порядочно ломтями холодное жареное, или кружечками копченой калбасы, а края шарелки посыпать шершымъ копченымъ мясомъ.

Когда подають копченой говяжьей языкъ, или нѣсколько оныхъ, особливо на шарелкѣ или блюдѣ, края оныхъ должно укладъ травую петрушкою.

Большая часть холодной или горячей солонины лучше всего гарнируется петрушкою; но иногда, по сказанному о свѣжей говядинѣ, часть горячая жирной солонины, а особливо когда есть въ ней мозговая кость, посыпается толченымъ инбиремъ, и укладывается въ почками сухаго розмарину, съ которыми была варена.

Сдавленная голова и говяжьей роладъ, когда ѣсть ихъ не съ горчицею, но съ уксусомъ холодныя, а особливо когда наръзанные отъ нихъ ломти подають, посыпаются толченымъ перцомъ..

Когда теллячья голова въ кисломъ соусѣ гошовишся, какъ-то показано въ третьей главѣ втораго Отдѣленія первой Части Хозяйки, то края блюда укладываютъ сухарьками изрѣзаннаго и въ масле коровьемъ поджареннаго хлѣба, а голова укладывается такъ, чтобъ пришлась опрѣзомъ рѣза въ низъ, а ушми вверху, вокругъ же оной укладываются

ноги, разрѣзанный языкъ, уши и черепки головные, наполненные мозгомъ. Когда сія голова не обливается соусомъ, а подается оный на сполъ особливо, что по поваренному называется *бѣлое снаряжаніе*, тогда укладываніе происходитъ тѣмъ же порядкомъ, но обнаженный мозгъ посыпаютъ *толченымъ перцомъ*.

Біофъ ала модъ, душенная и пареная говядина украшаются кружками лимона; то же дѣлаютъ и съ битой говядиною.

6). Рыбы.

Какъ поступать съ рыбами, въ соли опварными, о томъ писано въ первой главѣ перваго Отдѣленія этой Части; главная красота сихъ въ соли опварныхъ рыбъ состоитъ въ томъ, чтобъ поданы онѣ были на сполъ въ *синеватомъ цвѣтѣ*, почему это обстоятельство должно имѣть въ точномъ замѣчаніи.

Мѣлкая рыба, какъ-то ерши, пи-
скарри, уклѣйка и прочія, не разнимаются, но подають ихъ цѣлыми; не должно выворачивать ихъ изъ кошла на блюдо, какъ ни попалося, но укладывать порядочно одну къ другой. *Снятки* и *москлявки* (молоденькая малѣйшая рыбка всякаго рода) изъ сего исключаются; сію мѣлузгу укладываютъ головками къ краю блюда, или по самому краю; не должно ихъ классть на брюхо, но бокомъ, а не оборачивая двухъ рыбокъ спинами одна къ

од-

одной, но чтобъ каждой рыбки брюхо приходило къ спинѣ другой рыбки.

Не красиво паковые круги изъ рыбокъ укладывать въ два ряда рыба на рыбку, чрезъ что головки нижняго ряду рыбъ будутъ скрыты. Составляетъ прѣяшнюю глазамъ симетрію (равнообразіе), когда второй слой рыбы будетъ кладенъ уступомъ, чтобъ головки рыбы представили какъ бы спупени крыльца.

Средняго роста рыбу не пластаютъ, но только поперегъ разнимаютъ на части пополамъ, на четверо и на дробныя части; снаряжая же укладываютъ на блюдо такъ, чтобъ голова каждой рыбы легла ртомъ на половинѣ края блюдаго, или бы еще больше онаго захвативъ, и такъ чтобъ ртомъ легла внизъ; *хвостовая часть* укладывается такъ, чтобъ перо легло внутрь блюда, а отрѣзъ на край онаго.

Большихъ рыбъ пластаютъ, т. е. разнимаютъ вдоль по спинѣ на двѣ равныя половины, а попомъ половины сіи разрѣзываютъ въ звѣнья приличной величины. Упомянутое выше, въ разсужденіи укладыванія головы и хвоста, должно и здѣсь наблюдать: части распластанной рыбы чешуею или кожею укладываютъ на блюдо вверхъ толстою спороною на край блюда, а тонкою, которая составляетъ брюхо, во внутренность онаго. Если звѣнья рыбы эшой укладываются въ нѣ-
сколь-

сколько слоевъ, по головы кладутъ сверху, чтобъ оныя порядку слоевъ не прерывали, а припомъ бывъ лучшія часпи рыбы, прежде бы всего глазамъ представлялись.

Гарнированіе рыбъ, въ соли отваренныхъ, производися одною *петрушкою*, какъ самой рыбы, такъ и краевъ блюда.

Тотъ же порядокъ въ укладываніи цѣлыхъ и на части разнятыхъ рыбъ на блюдается въ разсужденіи рыбъ обливаемыхъ маслянымъ соусомъ, и въ эшомъ случаѣ края блюда посыпаютъ шершымъ пшеничнымъ сухаремъ. Къ масляному соусу причисляющся рыбы варенныя съ *зеленымъ горохомъ*, *дробною рѣпкою*, разными *корензьями*, *горчицею* и *хрѣномъ*, также съ кислымъ *вепчиннымъ* соусомъ. Другіе *кисловащые* соусы, каковы *агреспной* и *Голландской*, требуюшъ, чтобъ края блюда и самая рыба укладыны были *кружками лимона*.

Треска, *скальная рыба* и *камбула*, когда приготавливаюшся съ маслянымъ соусомъ, по край блюда посыпаешся шершымъ пшеничнымъ сухаремъ; когда же *треска* и *скальная рыба* (*сухая треска*) подаются шолько въ соли отварныя, а соусъ къ нимъ особливо, край блюда, на которомъ положена рыба, а иногда и самую ее укладываютъ въпочками *травы петрушки*.

Жареную рыбу, какъ-то щукъ, окуней, судаковъ и прочихъ, ничѣмъ не гарнируютъ, кромѣ посыпанія краевъ блюда солью. Угря жаренаго нѣкоторыя украшаютъ шалфеею.

Судака въ соли отварнаго подаютъ просто, а къ оному соусъ особливо, состоящій изъ масла коровьяго, горчицы, или крошеной и въ маслѣ коровьемъ поджаренной петрушки; а чшобъ рыба на блюдѣ не гола лежала, края онаго посыпаютъ петрушкою.

Сельдей прежде подаванія на столъ должно обмыть въ водѣ, и отъ всякой нечистоты освободить, и естли оныя слишкомъ солонны, вымочить; обыкновенно у нихъ часъ брюха обрѣзывается, и эшотъ отрѣзъ тушъ же кладется, а самая сельдь по разрѣзаніи въ куски поперекъ укладывается по прежнему, какъ была цѣлая; послѣ того край блюда и самыя сельди посыпаются петрушкою. Естли сельдей жарятъ на рашпарѣ завернувъ въ бѣлую бумагу, подаютъ ихъ на столъ въ эшой обершкѣ, укладвъ на блюдо, и ничѣмъ краевъ онаго не посыпая; естли же сихъ жареныхъ сельдей употребить къ гарнированію какой нибудь поправы, на примѣръ кислой капусты, въ молоко вареной, и шому подобнаго, тогда бумагу съ сельдей должно снявъ, положить оныхъ сверхъ поправы, или по краямъ блюда; въ перьвомъ слу-

случаѣ цѣльныхъ, а въ послѣднемъ распластавъ.

Раковъ, въ соли отваренныхъ, или съ маслянымъ отваромъ, не должно изъ кошла выворачивать безпорядочно на блюдо, но такъ какъ рыбу укладывавъ вокругъ порядочно. Головки раковые съ клешнями обращаютъ наружу, ш. е. къ краю блюда, и такъ, чтобъ клешни выпавлены были впередъ. Когда раки будутъ сухіе, или только въ соли отваренные, укладываютъ ихъ, равно и край блюда, *травю петрушки*; ели же раки будутъ съ *маслянымъ соусомъ*, или съ поправою изъ зеленого гороху, тогда края блюда посыпаютъ пшеничнымъ сухаремъ. Ели раки будутъ вылущенные, у которыхъ спинную лузгу по самую голову сламываютъ, а клешни обрѣзываютъ, или оспаваютъ, и тогда укладываютъ ихъ по вышеписанному же клешнями на край блюда; когда же раковыя лузги будутъ начинены, и подаются либо на особливомъ блюде или употребляются къ гарнированію другого кушанья, то укладывавъ лузги начинкою вверхъ, чтобъ она видна была.

Когда *устрицъ* жарятъ въ поварнѣ, укладываютъ ихъ рядомъ на блюде, опверзною стороною съ мясомъ къ верху, края же блюда посыпавъ шершымъ пшеничнымъ сухаремъ. Ели устрицъ кушать сырыхъ, должно ихъ въ поварнѣ взломивъ укласть тѣмъ же порядкомъ; край блюда

Т :

гар-

гарнировать лимонами, разрѣзавъ оныя пополамъ, и каждую половину отрѣзомъ укладывая по краю блюда. Иныя подають лимоны, не разрѣзывая на особой шарелкѣ къ усприцамъ, и для украшенія кладуть одинъ большой лимонъ по срединѣ блюда съ усприцами. Другія посылають усприцъ не надломивъ, сжавъ предъ каждого деревянную шарелочку, чтобъ сокъ взламываемыхъ усприцъ на оную спекаль; должно учреждаться въ этомъ по обычаю, въ каждомъ мѣстѣ принятому.

7) *Жареное.*

Прежде сказано, что всякихъ птицъ на блюдо должно класъь спиною, а хлупью вверхъ, чтобъ грудь, яко лучшая часть, видна была.

Малыя жареныя птицы, какъ-то кулики, дрозды, жаворонки и тому подобныя, укладываются головками на край блюда, а ногами къ срединѣ онаго.

Когда жарятъ *ломти папушника* къ помянутымъ пшичкамъ, гарнируютъ оными края блюда или шарелки, также подъ самыхъ пшицъ подкладываютъ оныя. Нѣкопорыя имѣють обыкновеніе жареныхъ *дроздовъ* и *жаворонковъ* посыпать *толчеными можжевельными ягодами.*

Жареныхъ гусей, утокъ, куръ и индѣекъ, копорыхъ также кладуть спиною на блюдо, ничѣмъ не украшаютъ, кромѣ посыпанія краевъ блюда солью. Жаренаго индѣйскаго пешуха, копорый состоитъ

спавляетъ жареное перьвой сѣтѣи, по-
ложивъ на блюдо, украшающъ края онаго
цвѣтами или лимономъ, въ кружки изрѣ-
заннымъ.

Еще въ разсужденіи жареныхъ каплу-
новъ напомнимъ должно, что нѣкоторыя
имѣющъ обыкновеніе предъ сниманіемъ
сѣ вершела посыпать ихъ пшеничнымъ
сухаремъ, обливать потомъ ложкою ма-
сломъ коровымъ, для жаренаго употре-
бляемымъ, и сѣ онымъ сухарь прижарить.
Естьли каплуна шпикуютъ, посыпаніе су-
харемъ опсавляется, чтобъ шпиковку
сухаремъ не залѣпить и тѣмъ не скрыть
порядка оной.

О укладываніи на блюдо жареной те-
лятины и баранины, и разности при-
шомъ употребляемой, говорено уже было
въ началѣ эшой главы; края блюда сѣ шако-
вымъ жаренымъ посыпающъ одною солью.
Въ разсужденіи жареной баранины еще дол-
жно замѣшить, что нѣкоторыя оную
предъ жареніемъ напыкаютъ стебельками
шалфеи, снаряжая на столъ оныя не вы-
дергивающъ, оставляя то къ украшенію
жаренаго, тѣмъ больше, что многія лю-
бятъ сѣ жаренымъ ѣсть листки шалфей-
ные; послѣднее производятъ и сѣ жаре-
ною свиною.

Отъ свиины жарятъ либо окорокъ
или реберную часть. Окорокъ, какъ уже
прежде о томъ говорено было, кладутъ
на блюдъ внутреннюю сторону; ребер-

ную часть, взрѣзавъ на ней фигурно кожу, кладутъ оною вверхъ, а ребрами внизъ. Обрѣзанныя ребра называются шѣ, съ коихъ сало срѣзано для соленья и копченія. Еслили будутъ онѣ отъ большей свиньи, надрубаютъ ихъ по срединѣ пополамъ, но такъ, что разрубивъ кости однѣ, а мяса не пронуть; складываютъ эту часть попомъ вдвое, такъ жарятъ и на столъ подаютъ: еслили же часть сія надрублена не будетъ, то кладутъ ее на блюдо впуклостію реберъ, чтобъ мясо было къ верху; снаряжая жареную свинину и края блюда, посыпаютъ солью.

Жаренаго зайца кладутъ на блюдо спиною; главное украшеніе онаго, равно какъ и многихъ другихъ жареныхъ, состоитъ въ шпиковкѣ. Извѣстно, что есть различіе въ разсужденіи шпиковки толстой и тонкой, прямыми чертами и неправильными, также кругами и выгибами производимой. Ни къ какому жареному не прилична столько правильная шпиковка, какъ въ жареномъ зайцѣ, почему Хозяйкѣ не должно обстоятельствомъ сего упускать изъ виду. Впрочемъ блюдо съ жаренымъ зайцомъ посыпаютъ только солью, а къ пиршеству готовивъ, гарнируютъ цвѣтами и лимонными кружками.

Когда остатокъ заячьихъ почекъ разогрѣваютъ на рашпарѣ, или распариваютъ въ черепнѣ съ масломъ коровьимъ, и подаютъ за новое блюдо къ слѣдующему

сто-

сполу, должно часпи сїи такъ укласть, чшобъ внутреннїя стороны прихлїсь въ блюдѣ къ верху. То же наблюдать должно, когда *гусинныя ноги* или *индѣйкины*, оставшіяся отъ жаренаго, подогрѣвають на рашпарѣ, или на сковородѣ поджариваютъ; сїи поджаренныя часпи посыпаютъ солью или терпымъ пшеничнымъ сухаремъ, въ коровьемъ маслѣ до красна поджареннымъ, или также толченымъ перцомъ.

Задняя часть спины красной или черной дичины составляетъ лучшее мѣсто, и жареное первой спашьи; оное должно укладывать кружками лимона, края же блюда украсить хорошими цвѣтами; что наблюдается и съ заднею ногою дичины. Нѣшъ почти нужды напоминать, какъ это жареное укладывать на блюдѣ. Задняя или памяшную называемая кость должна положена бытъ внутреннею спороною внизъ, равно и нога задняя тѣмъ же образомъ.

Поелику неоднократно упоминаемо было объ гарнированїи лимонными кружками, то должно знать, что повара употребляютъ къ сему орудїе, лимонной рѣзецъ называемое, кошорымъ можно разрѣзывать лимонъ легко и чисто въ шоненькіе кружечки. Если пиръ будетъ не слишкомъ знашой, можно блюда съ жаренымъ вмѣсто лимона украшать кружками, изъ *моркови* и *свеклы* нарѣзанными; сїе составляетъ прїятную глазамъ песипроту.

Цвѣты къ гарнированію жаренаго или пирожнаго должно избиратьъ по годовому времени; потребны къ сему цвѣты ни самыя крупныя, ни слишкомъ дробныя, почему не берутъ рожъ, лилей, и даже совсѣмъ развернувшихся розовъ: напротивъ неразвернувшіеся розаны въ смѣси съ другими цвѣтами производятъ хорошее дѣйствіе; самыхъ дробныхъ цвѣтовъ, каковы машкина душка, и подобныхъ къ гарнированію не употребляютъ; приличіе къ сему цвѣты, имѣющіе хорошей стебель и душистые, таковы: гвоздики, левкой, желтые фіалки, шюльпаны, аврикули, медуника, и тому подобные. Очень красиво, когда цвѣты будутъ не одинакой краски перемѣшаны между собою; на прим. красныя махровыя левкой съ бѣлыми, гвоздики также разноцвѣтныя, желтыя фіалки, съ шюльпанами, розанами въ пучкахъ, и тому подобныя изъ зелени, ипалерною называемой, употребляютъ къ гарнированію жаренаго и пирожнаго въ почки миріовыя; лавроваго дерева, помаранцовыя, лимонныя и апельсинныя, копюрыя въ поварняхъ подъ общимъ названіемъ *оранжерейныхъ* разумѣются, какъ то говоришя: то и то пирожное украшаютъ оранжереєю.

8) *Пирожное и паштетъ.*

Пирожное, сносящее сладкій вкусъ, должно всегда посыпать мѣлко столченнымъ и просѣяннымъ сахаромъ, даже и по

по краямъ блюда, естѣли оныя не прикрыты пирожнымъ; по сему очень некрасиво будетъ, естѣли края блюда съ *кудрявымъ пирожнымъ* или *узлами* не будучи усыпаны сахаромъ, хошябъ самое пирожное на блюдѣ и довольно онымъ посыпано было.

Кушая запросто, не смотря на то, проснымъ или лучшимъ сахаромъ пирожное будетъ посыпано; но на большихъ пирахъ благоприсойность пребуеши къ посыпкѣ пирожного лучшаго кенарскаго сахара. Желтоватый сахаръ опъ желтоватаго и темнаго цвѣту пирожного опливать хорошо не можетъ; почему употребляя простой сахаръ, погрѣшено будетъ противу правила красивости, которая столькожъ должна наблюдаема быть, какъ и вкусъ самага пирожного.

Чѣмъ торжественнѣе пиръ готовится, также и пирожное перьвой сташьи, тѣмъ осторожнѣе должно поступать въ украшеніи онаго и оранжерейномъ приборѣ; почему пирожное перьвой сташьи цвѣтами и вѣточками мѣстами украшать должно такъ, чтобъ оныя стояли къ верьху, а не въ стороны наклонившись: иногда на вѣточкахъ оставляюшъ и зеленые померанцы; цвѣты же большею частью кладушъ просто на пирожное для того, чтобъ возникнушіе ихъ вѣточекъ не произвело гдѣ нибудь противнаго вкуса. Изключаются изъ сего распуколки розовыя

и гвоздики, ибо они пирожному посторонняго вкуса не сообщаютъ, для того что изъ нихъ соку, какъ на примѣръ изъ сшибельковъ шюльпанныхъ, не истекаетъ.

Впрочемъ большіе пироги гарнируютъ иногда пирожнымъ дробнымъ, что къ довольному украшенію служитъ; но какъ объ этомъ большею частью писано уже было въ главѣ о пирожномъ, то здѣсь повторять объ этомъ нѣтъ нужды.

Почти не нужно напоминать о томъ, что никакого пирожнаго въ присѣшной надрѣзывать не должно, естли хотѣшь, чтобъ оное столъ украшало: однакожь многія считаютъ сію погрѣшность ничего незначущею. Естли принуждено будетъ пирожное разрѣзать, тогда теряетъ оное свою степень первой сшашьи, и въ нѣкоторыхъ обстоятельствахъ приличіе можетъ быть не цѣлой пирога подавать, на части разрѣзавъ; обѣдая запросто, точность таковая не нужна. Пріятели не прогнѣваются, естли поданъ будетъ остатокъ пирога отъ другаго обѣду.

Въ разсужденіи паштетовъ состоитъ различіе между паштетами блюдными и выводными; послѣднихъ сахаромъ не посыпаютъ, ибо корку оныхъ не бьютъ; не украшаютъ же ихъ и цвѣтами, поелику въ шѣстѣ зажженомъ водяномъ накладываютъ и вырѣзываютъ разные фигуры, довольно украшенія паштетамъ доставляющія.

9) Овощь къ постольнику.

Поелику овощи или плоды блистають собственными живыми красками, то не нужно украшать ихъ цвѣтами и зеленью.

Какъ одинъ плодъ предъ другимъ красивѣйшій видъ имѣетъ, то самые лучшіе плоды должно выставлять наружу, или класъ свѣрху, на примѣръ красивѣйшія и крупныя яблока; естли то будущъ яблока Боргдорфскія, то краснымъ бокомъ надлежитъ выставлять ихъ на глаза.

Когда подавашъ виноградъ и овощь, ко спочки имѣюще, какъ-то вишни, сливы, персики и тому подобное, то посуду, въ которой ихъ на столъ приносятъ, не худо укладывашъ свѣжими виноградными листьями, чшобъ листья изъ подъ-плодовъ на края блюда выставились, и оныя совѣмъ покрыли. Виноградные листья, когда оныя естъ, подкладываютъ иногда подъ груши и яблока; гладкую сторону винограднаго листа должно на блюдѣ класъ вверхъ: естли же ко украшенію плоды листьями сими накрывашъ свѣрху, или только мѣстами, должно гладкую спороною класъ ихъ внизъ, а моховатую вверхъ; въ недостаткѣ виноградныхъ листовъ иныхъ древесныхъ къ сему не употребляютъ. *Арнибальду* за то осмѣяли, когда она осенью вмѣсто виноградныхъ листовъ подъ овощи употребила листья капустные.

ГЛАВА III.

Домовая бойница.

Въ домоводствѣ, а особливо въ деревнѣ, нужно, чѣшобѣ были разныя прочныя пищи въ запасѣ, чѣшобѣ во всякое время можно было въ пищахъ дѣлать перемѣну, и не ощушиться въ печальномъ состояніи, бытъ принужденну ѣсть одну и ту же пищу до утомленія. Домовая бойница служилѣ къ тому, чѣшобѣ изъ мяса запасши различную прочную пищу, и не имѣтъ ни въ какое время въ оной недоспапка.

Бываютѣ особливые времена, въ которые домашнія наши животныя, къ питанію нашему служащія, имѣютѣ на себѣ больше мяса и жиру, нежели въ другую пору; бываетѣ то обыкновенно въ осень послѣ того, какѣ скопѣ цѣлое лѣто ходивѣ на паствѣ, по состоянію оной могутѣ ошжирѣтъ; почему въ деревняхъ побиваніе скошове обыкновенно всюду производятѣ въ глубокую осень, ибо кормѣ свиньямѣ лѣсной въ это время случается.

Хотя же гдѣ скопину содержатѣ и въ стойлахъ, въ которыхъ оную и ошкармливаютѣ, но съ опытности извѣстно, что она лучше отѣдается, или на кормѣ идетѣ. Когда время сдѣлается ни тепло ни холодно, а таково обыкновенно бываетѣ осенью, для того что въ эту пору довольно запасается свѣжаго корму съ поля и изъ огорода, чѣмѣ ошкармливаніе

на-

начать и кончить можно. Когда убиваемъ мы домашнюю скошину, а по обстоятельству нашего Хозяйства мяса оной въ немногіе дни издержать не можемъ, спараемся тогда, чшобъ онаго на долго спало въ прочномъ состояніи; и по сему должны мы избирать годовое время не теплое, чшобы мясо безъ того наклонное къ гнилости не ускорило испорчиться отъ теплоты воздуха; такое также время, въ которомъ не живущъ уже мухи, обыкновенно яйца свои въ мясо кладущія изъ коихъ шеплота выводилъ червей, въ мясѣ размножающихся и учиняющихъ оное гадко. Отъ сего не прежде мы безопасны бываемъ, какъ въ глубокую осень, а для этой причины домовое бишь одной или нѣсколькихъ скошинъ не можетъ быть начашо прежде сего времени, когда мясо опредѣляется въ запасъ прочной пищи; изъ самой же этой причины усмотрѣть можно, для чего кормную скошину, или часть оной побивающъ еще позднѣе, около Рождества, и можетъ быть еще позднѣе это производить можно, какъ то во многихъ благоустроенныхъ Хозяйствахъ дѣйствительно это происходитъ, дабы на примѣръ для калбасной похлебки имѣть свѣжія калбасы въ различныя времена года.

А какъ Хозяйкѣ вѣдать должно, какимъ и сколько многоразличнымъ образомъ съ полученнымъ отъ домовой бойни мясомъ обходиться, и по Хозяйски онымъ

поль-

пользоваться надлежитъ, то сообщу я къ тому подробное наставленіе.

А. Домашнее битіе рогатой скотины.

Когда убиваемъ мы рогашую скотину, вола или корову, главное намѣреніе состояишь при томъ, чѣшбъ получишь отъ того пищу въ запасъ для будущихъ годовыхъ временъ. Лучшую прочность сообщаемъ мы мясамъ соленіемъ и копченіемъ; оба сїи способа къ учиненію мяса прочною пищею описаны будутъ по порядку.

Какъ говядину солить?

Соленіе мясбъ производяшь не всюду одинакимъ образомъ; я опишу извѣснѣйшіе способы, и о каждомъ изъ нихъ сдѣлаю мое заключеніе.

У простолюдиновъ обыкновеннѣйшій здѣсь способъ солить мясо слѣдующій: Мясо, разняемое на части желаемой величины, положивъ въ дубовую кадку, пересыпающъ изобильно обыкновенною поваренною солью, или рукою каждую часть солью нашірающъ, и укладываютъ слоями, насыпавъ сперва на дно кадки слой соли; между каждымъ слоемъ мяса пересыпающъ солью, и такъ продолжаютъ, пока мясо все будетъ уложено, или кадка будетъ полна: вкладываютъ въ кадку кругъ деревянной, которой бы входилъ плотно въ отверстіе кадки, и нѣтъ ничего, ештли оной опускаясь современемъ къ срединѣ кадки, будетъ по мѣрѣ ея малъ;

малѣ; на кругѣ накладываютъ гнетѣ, чѣмобѣ мясо плотно было придавлено; иногда гнету сего не накладываютъ, но оставляютъ мясо лежать просто подѣ кругомѣ. *Разсмотрѣніе сего способу соленія мяса, который совершенно неисправнымѣ объявляется и отвергается.*

Не можно выдумать худшаго способа къ соленію мяса, каковѣ сей, ибо происходятъ при ономѣ двѣ главныя погрѣшности: 1) чѣто мясо не плотно сгнетенное лежатъ, 2) и чѣто не возбраненѣ къ нему доступѣ воздуха; отѣ сихѣ двухѣ погрѣшностей происходятъ неминуемо худыя слѣдствія, чѣто мясо учиняетъ невкусно, и отчасу больше пріемлетъ гнило-вонючій запахѣ и вкусѣ, который никакимѣ способомѣ варенія истребить не можно.

Не лзя скрыть удивленія о томѣ, чѣто Хозяйки, даже средняго состоянія, могутъ употреблять столько погрѣшный способѣ къ соленію мяса, и слѣдуютъ обыкновенію, по каковому не могутъ онѣ имѣть на столѣ своемѣ вкусной солонины. Не рѣдко причиною сего бываетъ непростительная лѣнь нѣкоторыхѣ Хозяекѣ, (да простятъ мнѣ сіе изреченіе!) которая понуждаетъ безѣ дальнихѣ околичностей употреблять отверзтыя кадки, чѣмобѣ части мяса легче изѣ нихѣ было вынимать на расходѣ. Если домашнія ихѣ не столько терпѣливы, чѣмобѣ сноси-
ли

ли кормленіе шронувшимся мясомъ, шо спараюшся солонину шаковую поскорѣе съ рукъ сбыть, и варяшъ оную всякой день; чего однако не лѣзя назватъ добрымъ хозяйствомъ, кошорое предписываетъ прочныя пици шянуть сколько можно на должайшее время. Сія погрѣшность по сказанному въ VII Части была *Луцинди-на*, у кошорой въ Маѣ мѣсяцѣ не было уже въ домѣ запасу прочныхъ пицъ, а пошому къ урону домовыхъ работъ при-нуждена она была часто посылашъ людей въ городъ для покупки нужнаго мяса. Можно и должно имѣть еще въ жатвен-ную пору лучшую солонину отъ про-шлой осени, кошорая шакова же вкусна и свѣжа будетъ, какъ въ перьвые дни была по посоленіи.

Лучшій способъ солить мясо, который предохраняетъ солонину отъ гнилости и утраты вкуса.

Этотъ лучшій способъ къ сохраненію солонины основанъ на обстоятельстве въ мясной кадки, кошорая не должна имѣть выбрюшины какъ бочка, но равна въ стѣ-нахъ своихъ, чшобъ крышка была равной мѣры съ дномъ кадки и шѣсно до са-мага дна, только съ помощію гнесту про-ходишъ могла.

Кадка шаковаго расположенія совсѣмъ не имѣетъ въ себѣ пороковъ предшедшей, ибо посредствомъ придѣланнаго къ ней винша по вынушіи нѣкошорой доли мяса
кры-

крышка опять нагибается, мясо остается сжато, и доступъ воздуха къ нему удерживается, а чрезъ то солонина получаетъ лучшую прочность.

Употребляющія этотъ родъ кадокъ имѣютъ нѣсколько запасныхъ въ своемъ домѣ, чтобъ между тѣмъ какъ изъ одной идетъ расходъ, другія оставались бы цѣлы и непочаты. Дѣлаютъ шаковыя кадки разной величины, располагая по числу домашнихъ, чтобъ въ нѣсколько недѣль почашую кадку издержать можно было; ибо, хотя посредствомъ винта осальное за выниманіемъ мясо и сдвигается опять, однакожъ при выниманіи онаго всякой развѣ воздухъ доходитъ. Этотъ досыпающій воздухъ переменяетъ вкусъ солонины, а особливо когда большая кадка будетъ почасту открываема; почему лучше раскладываютъ солонину по малымъ кадамъ вышеписаннаго расположенія, чтобъ въ лѣтнее время почавъ одну кадку, въ немногіе недѣли солонину изъ ней испрашить можно было. Само по себѣ разумѣется, что шаковыя кадки съ солониною должно содержать на льду или въ холодныхъ погребахъ.

Второй хорошій способъ на долго сберечь солонину слѣдующій: употребляешь много малыхъ кадочекъ, кои могутъ быть съ выбрюшиною, и очень туго набивъ въ нихъ слоями солонину, велѣшь бочару всавить верхнее дно и сбить

Часть VIII. Отдѣл. 2. У обрѣ-

обручами. Кадочки сїи мѣрою противъ боченковъ анкерныхъ и полуанкерныхъ.

Таковыя сколоченныя кадочки устанавляють на землѣ въ погребѣ плашмя какъ бочки, и клюшникъ, въ погребѣ ходящій, долженъ ихъ ногою ежедневно поталкивать, чѣмъ онѣ перевертывались по нѣскольку, и чрезъ то бы каждая часть мяса мало помалу приходила положеніемъ своимъ внизъ, а отъ того бы покрывалось разсоломъ; потому что, когда верхнія части останутся долго разсоломъ не покрыты, могутъ скоро загнить; селитра же, которую примѣшивають въ соленье къ соли для сообщенія солонинѣ пріятной красины, ляжетъ вся сверху, и тѣмъ навлечется мясу несносное зловоніе и конечное поврежденіе.

Можно во дни кадочекъ имѣть малыя втулочки, кои вынимая временно, должно доливать рассолу; ибо мясо со временемъ жидкость очень въ себя втягиваетъ, и для того нужно добавлять рассолу. Если предосторожность сѣя будетъ упущена, и солонина новымъ рассоломъ не снабдится, осохшее мясо долго не удержится и ежедневное поворачиваніе кадки не поможетъ; въ этомъ-то намѣреніи и предписано ежедневно поворачивать кадки, чѣмъ мясо покрывалось рассоломъ, который составляетъ главное обстоятельство къ прочному сохраненію мяса.

Та-

Таковымъ образомъ содержимыя кадочки удержавъ въ себѣ солонину свѣжу и вкусну съ осени чрезъ все жашвенное время, и далѣе; когда именно не упущено будешъ доливаніе свѣжаго разсола по вылишій вонъ стараго, также ежедневнаго ворочанія кадокъ въ погребѣ. Въ жашвенную пору, когда въ домѣ бываетъ множайшій расходъ мясу, можно начиная кадочку по кадочкѣ, солонину изъ нихъ брать. Для самаго Господскаго стола не можно желать лучшей солонины, какова бываетъ сія, ибо въ деревнѣ больше охотниковъ до солонины, нежели свѣжей говядины, и естели на столъ будупъ свѣжая говядина и солонина, то за послѣднюю навѣрное скорѣ примуща.

Чтобъ солонина цвѣтомъ не была бѣлеса, должно въ соль мѣшать селитры.

Естели солонина не будешъ красна, но бѣлеса, таковую считаемъ мы не хорошею, и шѣмъ больше, что это доказываетъ старость и лежалость оной, какъ напрошивъ красина ея пріемлется за знакъ свѣжести; а чтобъ сообщивъ солонинѣ этою недостаткомъ красоты, должно въ соль подбавлять селитры, которая какъ простой солонинѣ, такъ и копченой сообщаетъ пріятную красину и прочность.

Содержаніе или мѣра селитры къ соли.

Когда мало подмѣшано будешъ къ соли селитры, не достигнуто будешъ намѣренія

сообщить мясу желаемую совершенную краснину; ешлы же селишры переложено будешь слишкомъ, части мяса въ поверхностяхи своей отвердѣющъ, такъ что собственнѣнн оспрыя къ прочности мяса служащія часпицы соли не могутъ проникнуть въ промежки онаго, и зашипитъ оно отъ гнилости: равнымъ образомъ излишесиво селишры легко можешъ приключить мясу вонючій запахъ и непріятный вкусъ; что между прочимъ изъ того познашь можно, что селишра по вышесказанному въ кадочкахъ, не часто и мало поворачиваемыхъ, и въ которыхъ дно забило наглухо, ложится вверху мяса и дерева, сообщая какъ мясу, такъ и самому дереву несносную вонь. По самому сему очень нужно селишры класъ въ надлежащемъ размѣрѣ прошиву соли.

По опытамъ дознанное настоящее содержаніе селишры сѣ: на фунтѣ соли класъ полпора золошника селишры; по сему размѣру можно вычислишь и на большее количество.

Въ каковомъ размѣрѣ должно брать соли противъ солимаго мяса, чтобъ положить оной ни много, ни мало?

Неискусившимся Хозяйкамъ отвѣшствованіемъ на эшотъ вопросъ можно сдѣлать великую услугу, для того, что когда возьмутъ онѣ соли мало, не доспавяшъ мясу желаемой прочности; ешлы же положатъ соли слишкомъ, то не

шюкмо попрашяшъ оную бесполезно, но и самое мясо ошчаспи учиняшъ твердымъ, шакъ что не можно будетъ онаго уварить, да и въ кушаньѣ на зубахъ будетъ оное жестко; часью же чрезъ пересоленіе шеряется весь вкусъ говяжій въ солонинѣ, и когда ѣсть оную въ пошьямахъ, шо не лзя будетъ угадать, какого рода эшо мясо; поелику пересоленную солонину какъ бы ни вымачивашъ, настоящій естественный вкусъ оной не возвращишся, когда уже единожды ушраченъ. При слабомъ вымачиваніи и извлечаніи соли изъ мяса слышна будетъ шолько соль, а не вкусъ мяса, при великомъ же вымоченіи не ошипанешся ничего, кромѣ невкуснаго и совѣмъ безсочнаго мяса.

Нашли довольно исправный размѣръ соли противъ мяса шаковъ, чтобъ на шри пуда мяса класъ чешыре или по крайней мѣрѣ пять фуншовъ соли и шесъ зошниковъ селишры; соль прежде упошребленія должно гораздо въ печи высушить, чтобъ оная шѣмъ лучше вошла въ мясо, когда вся влага изъ нее теплошю будетъ вышпануша, часью же и для шого, чтобъ селишра лучше съ нею перемѣшаться могла; селишру шакже высушить въ печи, потомъ сполокши мягко, перемѣшашъ съ солью. *Каждую часть мяса, полагаемую въ кадку, должно густо посыпать солью, и каждый слой мяса еще пересытать оною.*

Предпринимая соленіе мяса, поставитъ перемѣшанную по вышешисанному соль въ

ночвахъ близъ кадки, брашь части мяса одну по другой, валяшь въ ночвахъ по соли, и обсыпашъ мясо оною шакъ, чѣмъ оное все сдѣлалось отъ соли бѣло; еще лучше когда соль въ мясо напирашъ рукою, чѣмъ всѣ углубленія на мясѣ солью наполнились, и ошнудъ нигдѣ бы не осталось порозжаго мѣста, на копоромъ бы соль въ шотъ же часъ не начала своего дѣйсвія.

Дно кадки прежде положенія въ нее перваго слоя мяса усыпашъ все солью, шакъ чѣмъ дерево дна нигдѣ не прозидало; положивъ же первый слой мяса, пересыпашъ солью въ таковой же мѣръ, какъ сперва насыпано было на дно кадки; что повторяшъ послѣ каждаго положенія новаго слоя мяса, пока кадка будетъ наполнена, и должно оную будетъ сжать крышкою посредствомъ винта, или загнать въ нее дно; послѣдній слой мяса равномерно надлежитъ засыпашъ солью.

Производство это служить къ тому, чѣмъ всюду присутствующая соль шотъ въпшывалась въ мясо, а посредствомъ гнѣшенія выступающій изъ мяса сокъ, распуская оную, обращалъ въ разсолъ, а шотъ разсолъ окружая ошвсюду мясо, не допускалъ оное къ загниванію.

Нѣкоторыя, сберегающія соль, пересыпающъ солью между слоевъ мало, но распусшивъ соли въ чистой колодезной водѣ, выливаютъ шотъ разсолъ на верьхъ хній

хнѣй слой мяса, чтобы разсолъ проникъ до самаго дна; а чтобы узнать настоящій размѣръ сего разсола, кладущъ въ него свѣжее яйцо, и ешьли оное не потонетъ, но будетъ плавать на поверхности, знакъ довольной крѣпости разсола.

Это послѣднее дѣйствіе кажется быть не таково хорошо, какъ первое; потому что какъ мясо очень плотно угибается (какъ о томъ вскорѣ говорено будетъ), то вся крѣпость разсола не всюду равномерно проникаетъ можешь, сколько есть въ томъ надобности, и какъ это неминуемо произойти должно, когда каждая часть и каждый слой мяса непосредственно прилегающе къ нимъ солью будуще охвачены, и съ выступающимъ мяснымъ сокомъ разсолъ составятъ.

Еще въ нѣкоторыхъ домахъ есть обыкновеніе къ сообщенію своей солонинѣ всевозможно лучшаго вкусу прибавлять въ соль нѣкихъ домашнихъ пряностей; поступаютъ же они въ этомъ случаѣ такъ, что дно кадки посыпавъ солью, кладущъ потомъ *лавровыхъ листовъ*, или *тиміану*, или *розмарину*, высушивъ сіи приправы, и повѣряющъ это послѣ каждаго слоя мяса. Иныя вмѣсто вышеписаннаго пересыпаютъ всякій слой толчеными *можжевельными ягодами* вмѣстѣ съ солью; кладущъ же иныя съ которою нибудь изъ вышеписанныхъ приправъ тон-

кими кружечками нарѣзанной свеклы между слоями мяса, дабы шѣмъ больше сообщить краснины мясу.

Зависитъ таковая прибавка къ соли приправъ отъ вкуса cadaго, для того что солонина заимствуетъ и удерживаетъ отъ сего весь вкусъ приправы положенной. Въ особливости же многія держатся можжевеловыхъ ягодъ, кои охотно употребляются къ приправѣ дичины, и солонина нравится имъ шѣмъ больше, естли сходствуетъ нѣсколько къ дичинѣ. Въ этомъ намѣреніи, какъ припомъ многія любяшъ бѣшь солонину въ ея естественномъ вкусѣ, лучше будешъ, когда заготовляя солонину, съ приправами оную класъ въ особливия кадочки, а въ прочихъ солишь обыкновенно безъ приправъ; ибо не рѣдко приправы сіи кладутъ для утаенія стараго испорчившагося мяса, но такового подозрѣнія Хозяйка избѣгнешъ, когда въ тожъ время булетъ имѣть хорошую вышеписаннымъ способомъ пригошвленную солонину.

Укладываемое къ солению мясо должно быть въ кадкѣ такъ сдвлено и сжато, чтобъ всюду легло плотно, и не было бы въ кадкѣ нигдѣ пустаго промежка.

Укладывая мясо въ кадку, не должно полагаться на то, когда оно положено будетъ рухло и не плотно, что это можетъ довершишь давленіе отъ верхнихъ сло-

слоевъ мяса и гнѣту происходящее. Когда, на примѣрѣ, первый слой на днѣ кадки не сплошно будетъ уложенъ, или оспанулся въ немъ промежки, или кость приключитъ ошестояніе мяса отъ стѣны, упершись въ оную, либо когда положена будетъ кость на кость, отъ чего произойдутъ пущины, то въ таковыхъ легко загниваніе начаться можетъ.

Къ воспрепятствованію сего должно мясо разнимать на части большія, среднія и малыя, дабы всюду происходящій промежекъ ловко заложить было можно; подобно какъ - то дѣлаютъ каменщики, когда выводя стѣну, промежки забиваютъ щепнемъ и половикомъ. Подробное описаніе лучше представитъ все производство сего дѣйствія.

Начало въ каждой кадкѣ дѣлается укладываніемъ частей мяса около стѣнъ на днѣ; къ сему берутъ удобныя части мяса, кои ловче могутъ согнуться по окруженію стѣнъ, а сіи бывають неимѣющія въ себѣ костей, или очень мало оныхъ, пакъ чѣмъ не мешало сгибу и сплошному облегаію около стѣны. При семъ замѣчай главное правило при укладываніи мяса, чтобъ отнюдѣ ни одна кость къ дереву кадки непосредственно гдѣ либо не прикасалась; ибо отъ того неминуемо произойдутъ промежки и пущины, коихъ никакое давленіе винтомъ и гнѣтомъ заравнять не можетъ. Части, имѣющія

кости, должно поворачивать оными къ срединѣ, и точно на часши мягкія, чѣобѣ косѣ въ нихъ вдавишься могла, и слѣдственно не произвела промежка. Укладѣ около стѣнѣ часши мяса, должно въ средину вдавишь другія часши, а гдѣ не сходятся, шамъ вѣписнушь часши малыя обѣими руками плотно, стараясь, чѣобѣ поверхность слоя вышла сколько возможно равнѣе.

На первый слой шаковымъ же порядкомъ укладывается второй, и когда готовъ будешъ, угнѣшается руками крѣпко; такъ посшупающъ со всѣми слѣдующими слоями, и шаковымъ вышеописаннымъ щцательнымъ и плошнымъ укладываніемъ мяса полагается первое основаніе его прочности.

Когда мясо кладется во многія кадки, то не худо части, много костей имѣющія, класть въ ту кадку, которая прежде въ расходѣ употреблена будетъ.

Хотя сказано уже выше, чѣобѣ не класѣ кость на косѣ, или кость къ дереву, но всегда кость на мягкое мясо, къ отвращенію промежковъ. Но еще лучше и безопаснѣе посшуплено будешъ, когда мясо раскладывать въ нѣсколько малыхъ кадочекъ, косшисшое мясо складывая особливо, и въ ту кадку, которую ранѣе начать и испрашишь опредѣлено; когда же будешъ только одна большая
кадка,

кадка, а именно шаквая, кошорой крышка посредствомъ винта нагибается, но не худо сдѣлано будетъ, когда мягкія части положишь въ самый нижній слой, чтобъ оныя послужили въ прокъ, и послѣднія въ расходъ употреблены были.

Основаніе сему совѣшуемому производу то, что гнилость и плѣніе мяса около костей начало свое воспріемлютъ, и опшуда распростираются, подобно бо-лѣзни, ракъ называемой, въ живомъ мясѣ. Представьте себѣ окорокъ копченой вещины, кошорой былъ не хорошо сохраненъ, или лежалъ долго, и онъ того принявъ вкусъ вывѣтрелаго мяса; когда дойдишь до костей онаго, мясо около оныхъ окажется вдвое не вкуснѣе и почи со-шлѣвшее. Или опять свареной копченой окорокъ вещины въ теплое время года не можетъ вдругъ быть издержанъ, но подають оный на столъ нѣсколько дней сряду холодный. Мясо во всемъ окорокъ будетъ чрезъ многіе дни равномѣрно вкусно и хорошо; но когда попомѣ дойдемъ до костей, мясо около оныхъ окажется меньше вкусно и уже прону-шнее.

Почему очень полезно слѣдовать выше-писанному совѣшу въ разсужденіи костистаго мяса, естли желаемо солонинѣ доставить сколько возможно должайшую прочностъ. Изъ всего костистаго мяса должно имѣть больше оспорожности съ

зашейными частями, и счищать ихъ какъ бы прущь, зажигающій гнилость во всемъ прочемъ мясѣ; и для того сїи части въ большихъ кадкахъ слѣдуетъ класть не въ средину, но ближе къ поверхноности, гдѣ бы онѣ скорѣе въ расходъ употребить можно было. Многія зашейныхъ частей совсѣмъ не солящъ, а издерживаютъ онѣ свѣжїя.

Въ соль укладываемое мясо не должно брать теплое, пока еще оное не остыло по убитїи скотины, но тогда уже какъ оное охолодѣетъ.

Гнилость мяса имѣетъ основанїе свое въ броженїи, которое твердя части между собою разлучаетъ; броженїе же или кисѣніе опять имѣетъ свою причину въ теплотѣ, которую по сему отъ мяса отдалять слѣдуетъ. Видимъ мы изъ сего причину, для чего мясо въ теплое время года шакъ скоро въ гнилость приходитъ, и для чего мы тогда наши пищи, изъ шѣлъ животноныхъ состоящїя, въ прочности и первоначальномъ ихъ свѣжемъ и добромъ вкусѣ удержатъ не можемъ.

По сему, когда мясо тогда укладываетъ въ кадку, пока еще оное не утратило своей естественной теплоты, бывшей въ живой скотинѣ, что послѣдуетъ кромѣ, что не взирая на соль, ускоримъ поврежденїемъ мяса? для того что хотя бы кадка съ солониною поставлена была и въ холодномъ мѣстѣ, но не можно
ожи-

ожидашь, что плотно уложенное и угнибленное мясо вскорѣ первой своей теплоты лишилось, и чтобъ внутренній степенъ температуры со внѣшнимъ кадку окружающимъ вскорѣ какъ въ равновѣсіе прійти могъ; ибо, какъ сказано будетъ въ послѣдствіи, хощя нѣкоторыя къ копченію опредѣленное мясо, прежде нежели оное остынетъ, солью напирая, кладущъ на нѣсколько дней въ рассолъ, или шчасъ коптитъ вывѣшивающъ: но есть различіе въ первомъ случаѣ то, что таковое мясо не плотно въ посудинѣ угнибающъ и держущъ не въ закупоренныхъ кадкахъ, но въ отверзтыхъ лаханяхъ и ночвахъ, гдѣ оное свою первую естественную теплоту вскорѣ теряетъ, и не можетъ войти въ первую степень гнилости. Разумѣется, что таковое къ копченію приготовляемое мясо содержишь не въ тепломъ покоѣ, но въ холодномъ, или нѣсколько холоднавомъ мѣстѣ.

Мясо убитой скотины, къ соленію опредѣленное, не должно держать долго не посоливъ, чтобъ оное не утратило своего добраго свѣжаго вкуса.

Было бы весьма ложное употребленіе предшедшаго правила, которое ранвременное соленіе мяса не безъ основанія запрещаетъ, когда бы къ соленію назначенное мясо оставишь долго лежать, пока приступлено будетъ къ соленію. Позднее соленіе мяса столькожъ вредно какъ и самое

мое рановременное, а по состоянію погоды еще вреднѣе; для того что, когда оное опѣ долговременнаго лежанія безъ разсола шронется и вывѣтрѣетъ, то уже самое лучшее производсво въ соленіи недостаточно будетъ возстановить утраченный добрый вкусъ мяса, и даже по состоянію погоды, въ самомъ разсолѣ можетъ оное совсѣмъ испорпиться и къ употребленію сдѣлаться не годно.

По самому сему объясняется, для чего въ городахъ изъ мясныхъ рядовъ покупаемая солонина не можетъ имѣть добраго и чистаго вкусу. Приготовленіе ихъ бываетъ обыкновенно слѣдующее: они сперва убишюу рогатую скотину вывѣшиваютъ, и смотрятъ, не можно ли оную распродать свѣжую; когда же мясо съ рукъ не пойдетъ, принуждены бываютъ оное солить тогда уже, какъ оное вывѣтрѣетъ, чтобы оспавшееся на рукахъ мясо продать солониною. Можно ли же ожидать, чтобъ могла у нихъ быть хорошая солонина, когда они притомъ для покупателей кадку безпреспанно открывать должны.

Нѣкогда въ одномъ дворянскомъ домѣ случилось, что двѣ недѣли послѣ Покрова купили на сосѣдственной ярманкѣ два жирныхъ вола для домашняго соленія; какъ вола были довольно жирны, то не отлагая времени побили оныхъ, розняли на чешверо, и положили въ чуланъ для

шого, чтобъ на другой день разнявъ на мѣлкїя части, солишь. Надъ вечеръ того дня, когда воловъ били, прѣѣхали гости изъ отдаленнаго мѣста, а пошому ключница, управлявшая домашними дѣлами, принуждена была соленье мяса опло-жишь до отѣѣзду гостей; пропиву чая-нїя гости пробыли четыре дни, а тогда случилась довольно теплая погода; мясо начало пахнуть, и слышно было это про-ходящимъ мимо чулана. Спершый теплый воздухъ производилъ полное свое дѣйсвіе на мясо, и никому не вошло въ голову, чтобъ на ночь отворить въ чуланѣ окно или дверь, и впустить свѣжаго воздуха; по отѣѣздѣ гостей говядину нашли очень воняюще, но посолили оную: однакожъ со-лонина вышла куда годная, и принуж-дено было ее бросить собакамъ. Не да-вно случилось мнѣ въ сосѣдствѣ видѣть говядину, причемъ просили меня посу-дить о доброшѣ мяса и дешевой цѣнѣ; было это между 10 Ноября и Рождества, и мясо это лежало два дни на столѣ, въ запершомъ покоѣ на большїя части ро-зняшое; осень тогда стояла теплая, и запахъ отъ мяса казался не свѣжъ. Соло-нину изъ сего мяса хошя можно было ѣсть, но имѣла она выветрѣлый вкусъ, копо-раго бы можно избѣгнуть, естлибъ мясо посолили въ надлежащую пору.

Я рассказалъ объ этомъ на томъ ко-нецѣ, чтобъ осперегались мясо, къ соле-нїю

нїю назначенное, держашь долго, и соленїемъ онаго опаздывашь. И такъ, кто избѣгаетъ погрѣшности солить мясо рановременно, долженъ избѣгать и прошивоположенной погрѣшности давать лежать оному долго до соленїя.

Не можемъ ли мы въ верхней Саксонїи изъ нашей домашней скотины имѣть солонину обыкновенную и копченую, чтобъ оная вкусомъ уподобилась извѣстной Гамбургской солонинѣ?

Какъ я на этотъ вопросъ давно уже въ Виттенбергскомъ Ежедѣльникѣ 1770 года въ № 2, словомъ да описывалъ, и при томъ преподавъ къ тому подробное наставленїе, то хочу я для всеобщаго извѣстїя оное сюда внести, пошому что нашимъ Хозяйкамъ великая соснотѣ надобность въ томъ, чтобъ изъ домашней своей скотины сдѣлать лучшее употребленїе, и денегъ своихъ безъ нужды изъ общества не выпускать; вошъ наставленїе къ тому:

Гамбургская солонина въ сполхъ нашихъ сдѣлалась сполько любимой, что всегда считающъ въ главныхъ угощенїяхъ погрѣшностїю, естли между прочимъ на сполѣ Гамбургская говядина не служитъ ко украшенїю и удовольствованїю вкуса; отличаетъ же помянутая солонина отъ нашей обыкновенной въ томъ: опчасши что жиръ ея, и ошынувъ, не дѣлается твердъ и не крошится, но оспаепся мягкъ

и мажеться подобно маслу коровьему, при-
шомъ же сносенъ слабымъ желудкамъ и не
приключаетъ рѣзу; часшью же что и шакъ
называемая любовчина, ш. е. главное мясо
мятко и сполькожъ легко къ жеванію на
зубахъ, какъ здѣшніе копченые говяжьи
языки.

Большая часть нашей здѣшной соле-
ной и копченой говядины содержитъ шу
погрѣшность, что жиръ ея въ горячемъ
сосисоянтіи имѣетъ ярый вкусъ, а пошому
не для всякаго желудка можетъ бытъ удо-
бенъ; въ холодномъ же шопчасъ обращаетъ
ся въ сало, а самое мясо жесшко на зубахъ.
Не лзя отвергнушь того, что по различію
спранъ и мясо скотовъ можетъ выходить
различно; замѣшно эшо въ мясѣ Поль-
скихъ воловъ, коего волоши дебелие, не-
жели въ мясѣ нашей здѣшной скошины;
почему люди шонкаго вкуса оное здѣш-
нему мясу, а особливо ештли оное до-
бροшно и жирно, ни мало не предпочита-
ютъ. Явнымъ доводомъ шому служитъ бы-
вающая на день всѣхъ Свяшыхъ въ Берли-
нѣ ярманка, на кошорой Польскіе и шакъ
называемые болошние воы (эшо домаш-
ніе Брандебургскіе пасущіеся около рѣкъ и
по низкимъ мѣстамъ) въ одной цѣнѣ со-
стоятъ. Изъ деревень прѣѣзжающее шуда
дворянство сполько хорошо разумѣютъ
различіе въ мясѣ, что почти никогда не
покупаютъ на убой воловъ Польскихъ, а
большую частью оныхъ болошнихъ во-
Часть VIII. Отдѣл. 2. ф ловъ;

ловѣ; перьвыхъ оспавляющѣ городскимѣ мясникамѣ, и покупающѣ ихѣ шолько вѣ случаѣ нужды, когда вѣ Брандебургѣи случается уронѣ вѣ скопѣ ошѣ падежа. Всѣ впрочемѣ заражены предразсудкомѣ, когда думающѣ, что преимущесивенная доброта Гамбургской говядины имѣеишѣ перьвоначальное свое происхожденіе ошѣ породы скопины. Гамбургская говядина изѣ Голштинской скопины, или изѣ областей Нордзейскихѣ, ш. е. вдоль Сѣвернаго моря лежащихѣ.

Сшолькожѣ мало думать надлежитѣ, чтобѣ шолько вѣ шамошнемѣ мѣснѣ умѣли говядину лучшимѣ образомѣ солишѣ и копшишѣ; нѣишѣ, наши Хозяйки не имѣющѣ нужды учишѣся вѣ эшомѣ у Голштинцовѣ; доставѣ шолько Хозяинѣ имѣ лучшее сырое мясо, такѣ дѣло и будешѣ сдѣлано. —

Вѣ домоводствѣ должно, такѣ сказать, напередѣ вѣдать, что при возрастѣ или лѣшахѣ скопины состояніе корму великое вліяніе имѣеишѣ на доброшу мяса. Кормленіе свиней на примѣрѣ буковыми орѣхами дастѣ иное сало, нежели кормѣ желудями. —

Большая часѣ нашихѣ воловѣ долго ходяишѣ вѣ ярмѣ; когда они будущѣ выбишы и кѣ работѣ сдѣлаются негодны, шогда откармливаюишѣ ихѣ на убой вѣ шеченіи шрехѣ мѣсяцевѣ вѣ стойлахѣ сѣномѣ сѣ пересыпкою муки; шаковое мясо

кѣ

къ соленью и копченію имѣетъ худшія свойства. Если устарѣлымъ воламъ дашь ходишь въ покоѣ цѣлый годъ, мясо ихъ выдешъ уже лучше, а особливо когда будутъ они на паствѣ, а не въ стойлахъ опкормлены. Но чѣмъ говядина ихъ въ точности уравнилась Гамбургской, избирай пята-и шестилѣтнихъ воловъ, кои въ ярмѣ не ходили, и дай онѣмъ опжирѣть на паствѣ; когда же къ тому нѣтъ удобства, опкармливай въ стойлѣ капустою, морковью или свеклою, или кормными травами. (Если воловъ опкармливать одною большою бѣлою такъ называемою водяною рѣпою или дяшловиною, то мясо отъ рѣпы заимствуетъ рѣпной вкусъ, отъ дяшловины же нѣсколько ярый вкусъ). Городскіе Хозяева имѣютъ лучшую способность испытать это; они должны мясникамъ своимъ заказать, чѣмъ для соленья и копченія оппустили имъ мясо помянутого состоянія молодыхъ воловъ.

Когда случилось мнѣ лѣтъ за десять предъ симъ въ первый разъ убить шестилѣтняго и на паствѣ опжирѣвшаго вола, и мясо онаго частью посолить, частью же прокопшить: солонина вышла столько хороша, что пріятели мои едва согласились повѣрить, чѣмъ была, что не Гамбургская, а домашняя отъ молодого вола. Мало помалу испытали они сами тоже, и бросили предразсудокъ, будто бы Гамбургъ

бургъ отъ натуры снабженъ даромъ одинъ имѣтъ лучшую солонину. —

Наконецъ, когда оставляемъ мы мясу молодыхъ воловъ великое преимущество въ соленіи и копченіи, такъ напрошивъ говядина старыхъ воловъ въ свѣжемъ употребленіи имѣетъ всячески свою цѣну; она содержитъ въ себѣ какъ бы мужественный вкусъ, и доставляетъ намъ добрыя и неслывучія свѣчи, въ особливости же отличается это мясо въ бульюнахъ: опвары сїи бывають несравненно крѣпче, нежели изъ говядины молодыхъ воловъ; по сему Гамбургцы обѣдая у насъ, находятъ говяжьи наши похлебки несравненно питательнѣе, нежели бывають оныя изъ ихъ говядины. —

Что домовое битье къ полученію солений и копчений прочныхъ пищъ есть несомнѣнной пользы, но таково ли же оное и въ разсужденіи городскихъ жителей?

Этотъ весьма корыстный вопросъ отъ Издашеля Вишпенбергскаго Еженедѣльника съ великою точностію, подробностію и исправностію рѣшенъ опвѣтомъ, такъ что не могу я пропустить, чтобы не внести сюда изъ онаго главнѣйшаго содержанія. Въ помянутомъ Еженедѣльникѣ 1772 года № 49 написано слѣдующее:

Понятіе о домовой бойнѣ содержитъ уже въ себѣ, что чрезъ оное разумѣется не мѣлкое поваренное убиваніе малыхъ скотовъ,

шовъ, пшциъ, рыбъ и прочее, но убой крупной скопины, въ особливости же рогапой, свиней, барановъ и овецъ. Далѣе предполагать онъ, что въ томъ мѣстѣ есть другая публичная бойница къ ежедневному снабженію обывателей, и что сія домовая бойня составляетъ побочное упражненіе Хозяина, которымъ онъ снабжаетъ себя великимъ запасомъ мяса, издерживаемаго имъ опчаспи свѣжимъ, большею же частью соленымъ, мало помалу въ своемъ домоводствѣ. —

Въ деревнѣ домовая бойня необходима. Деревенскій житель не всегда имѣетъ способностъ получать мясо изъ города, а естли и удобно оное получать ему, но всегда придетъ то за тройную цѣну. (Хотя же, какъ - то происходитъ въ Пруссіи, когда въ городѣ находится гарнизонъ, что мясника безъ дальнихъ околичностей наказываютъ, естли онъ будетъ продавать мясо сверхъ цѣны установленной въ таксѣ по согласію Магистрата съ Комендантомъ: однако сельскимъ жителямъ мало отъ того пользы, ибо кромѣ неудобности получать оное, иногда по отдаленію разстоянія, не всегда можетъ онъ достать желаемую часть мяса, или желаемой доброты. Городской житель не получивъ желаемой говядины, тотчасъ опсылаетъ оную къ мяснику обратно; но отъ деревенскаго жителя мясникъ сего опасаться не можетъ, ибо изъ деревни въ городъ

всякой часъ не на посылаешься для перемѣны части мяса. Мясники умѣютъ этимъ пользоваться, и съ намѣреніемъ для деревенскихъ покупателей откладываютъ худшее мясо, чтобъ сунуть оное въ руки присланному за свѣжею говядиною. Правда, случается иногда получать отъ мясника знакомаго и въ годъ на счетъ отпускающаго хороша части говядины, шеляпины и баранины; однакожъ это дѣлается они лишь для того, чтобъ не опутить отъ себя покупателей, и не принудить бы посылать за говядиною въ другой въ равномъ отстоянтіи находящейся городъ. Между тѣмъ разумѣется это только о малыхъ или среднихъ городахъ, въ большихъ же или сполчныхъ всегда можно имѣть самое лучшее мясо; потому что мясникъ не сомнѣвается о вѣрномъ расходѣ въ разсужденіи множества жителей. А паче всего знатныхъ и богатыхъ домовъ), а потому сельскій житель, имѣвъ свою скотину и откормивъ оную по надлежащему, бываетъ въ состоянтіи запастись лучшимъ и свѣжимъ мясомъ. —

Въ городахъ же это домовое бишь скота, гдѣ надлежитъ быть доброму благочинію, всеконечно относится къ невыгодѣ общественнои; это для городского Хозяина составляетъ упражненіе побочное, а всѣ побочныя упражненія мѣшаютъ упражненію главному: видимо это изъ пивоваренія, винокуренія, землешествва, ого-

родо-

родовожденія и другихъ упражненій, предпріемлемыхъ городскими Хозяевами кромѣ своихъ гражданскихъ промысловъ. По сему-то почти во всѣхъ малыхъ городкахъ обыкновенно бываютъ плохіе ремесленники; они по крайней мѣрѣ бываютъ полукрестьяне и полугородники. Собственное дѣйствіе домовой бойни не составляетъ хоня шаковаго побочнаго упражненія, однакожъ есть оное дѣйствіе, пребывающее длиннаго порядку другихъ замедленій, заботъ и издержекъ; ибо съ бишьемъ скопины соединены опкармливаніе оной, присмотръ и хожденіе за нею, издержки на кормъ и прочее, каковыя городской Хозяинъ рѣдко вычисляетъ. (Въ семъ содержащаяся главная погрѣшность испорченныхъ ремесленниковъ, что они не рассчитываютъ своего времени; когда случится у него побочное исправленіе, которое могъ бы онъ совершить руками поденщика, но онъ подумаетъ, что можетъ самъ то исправивъ, и удѣляетъ къ тому время, а его время безъ извѣстія надлежитъ быть посвящено одному ремеслу, а опнюдъ не подобнымъ исправленіямъ. Когда же онъ поудалился изъ своей руководъльной и чрезъ то придетъ она въ безпорядокъ, необходимо уже въ нее возвращается; произшедшая расстройка и промежки учиняютъ, что необходимо уже помышляетъ онъ о своемъ ремесленничьемъ промыслѣ: тогда впадаетъ онъ совсѣмъ въ

побочныя упражненія, главное же дѣло за-
гасѣть, и ошѣ сего-то имѣемъ мы въ ма-
лыхъ городахъ негодныхъ ремесленни-
ковъ). Гражданинъ домашнимъ бишьемъ ско-
пины опниваетъ у себя много времени,
и тѣмъ больше, чѣмъ жириѣ хочетъ
имѣть мясо; когда же убьетъ оную, опять
не считаятъ своего времени, сколько упо-
требитъ онаго на соленье и копчение мя-
са, кромѣ хожденія за симъ мясомъ и
издержекъ на посуду, соль, приправы и
прочее.

Въ городахъ есть особый родъ гра-
жданъ, кои въ торгѣ мясомъ имѣютъ
единственный свой промыслъ; сіи могутъ
быть въ концѣ раззорены, когда во мно-
гихъ городскихъ домахъ будутъ биты до-
машнюю скотину. Въ городахъ единожды
навсегда благоразумно распоряжено, чѣмъ
одинъ родъ гражданъ упражнялся только
въ одномъ промыслѣ; ибо таковымъ обра-
зомъ промыслы могутъ происходить со-
вершеннѣе и дешевле, нежели бы распоря-
жены были оныя иначе. Граждане вообще
таковымъ образомъ подають себѣ взаим-
но руку помощи, и содѣйствуютъ къ об-
щему своему пропитанію. Чѣмъ бы вы-
шло, когда бы всякъ про себя самъ все дѣ-
лалъ захотѣлъ? Когда бы всякъ шилъ
платье и сапоги, дѣлалъ себѣ столы и
стулья, клалъ печи и вмазывалъ стекла?
изъ всего не вышло бы ничего пущаго.
Никто для себя не можетъ сдѣлать вещи

дешевле, нежели получаетъ оную отъ честнаго художника. Но положимъ, что домобойное мясо придетъ дешевле: но должно ли все получать дешевле? не долженъ ли согражданинъ получать за свои труды и издержки пристойный барышъ; и не требуемъ ли мы сами подобнаго съ другихъ за свою работу? Въ семъ состоятъ первыя основанія счастливаго оборота въ городскомъ и сельскомъ Хозяйствѣ.

Когда же множесшво введенное домовое битье скопины промыслу мясниковъ наноситъ немалый шолчокъ, то отъ раззоренія оныхъ, по мѣрѣ пользы цеховъ, терпитъ и все общество. Когда мясникъ не находитъ готоваго, ш. е. скорого и довольнаго расхода на заготовленное имъ мясо, промыслъ его ему наскучитъ; когда же понесетъ онъ еще убышокъ отъ того, что мясо долго у него на рукахъ останется, придетъ онъ въ робость и упадокъ. Есть сему примѣры: въ шаковыхъ мѣстахъ, гдѣ три или четыре мясника должны условливаясь обѣ убоѣ одного вола и двухъ свиней, шамъ конечно не выгоденъ мясничій промыслъ, и еще не выгоднѣе самому городу вообще; ибо всѣ, у мясниковъ для стола своего берущія, и копорыхъ обыкновенно бываетъ большая часть гражданъ, принуждены будутъ дѣлить между собою одну часть мяса; въ этомъ случаѣ пресѣкается уже всякій выборъ въ доброшѣ мяса. —

Спраждушъ же отъ того и тѣ, кои сами про себя бьютъ скопину, попому что иногда для перемѣны принуждены бывающъ прибѣгать къ мясникамъ, но при упадкѣ ихъ промыслу столько же худо будущъ отъ нихъ снабжены, какъ и другіе дома у себя скопины неубивающіе; что же отъ домовыхъ боевъ мясничьему промыслу дѣйствительно великій вредъ приключается, легко усмотрѣть изъ того, когда представишь себѣ, каковое великое количество мяса въ короткое время изъ обыкновеннаго мясныхъ рядовъ расходу убываетъ. Я безъ ошибки могу положить, что въ шаковомъ городѣ, каковъ нашъ, въ теченіи трехъ мѣсяцевъ убываетъ расходу говядины одной до 600 пудъ слишкомъ, сколько же свинины и баранины; слѣдственно промышленники лишаются расходу слишкомъ 1200 пудъ мяса.

Между тѣмъ это еще не самое важное возраженіе противу употребленія домобоевъ; гораздо важнѣе то общоятельное, что оное самому домовое битье скотины производящему гражданину крайне вредно и убыточно. Словомъ скажешь, когда увѣренъ я, что отъ домобоевъ совсѣмъ нѣтъ пользы, то считаю я за одинъ только обычай, за пышность и нѣкоторый родъ лакомства; сему благоустроенная полиція всячески должна препятствовать. Вредность сего я доказать постараюсь.

Во-

Вопервыхъ предпославляю я по силѣ опытносши, что дома бьютъ скопину большею частью только средняго состоянія граждане, обыкновенно же самые низкіе и недоспашочные; таковой гражданинъ вдругъ изъ своего иждивенія беретъ тридцать талеровъ, и употребляетъ оныя на покупку вола и свиньи, пошому что въ здѣшнемъ мѣстѣ рѣдко дешевле можно купить сихъ двухъ скотинъ. Въ самомъ дѣлѣ придетъ еще дороже, но я съ намѣреніемъ цѣну поспавилъ меньше. Положилъ цѣну худаго неопкормленнаго вола отъ 16 до 22 талеровъ: остальное изойдетъ на кормъ, пасьбу и опкармливаніе, наемъ мясника къ убою, соль, уксусъ, кадки, приправы и прочее, умалчивая о присмошрѣ и стараніи, такъ что несомнѣнно станетъ въ тридцать рейхсшалеровъ. Сіи деньги, говорю я, таковой недоспашочной гражданинъ возьметъ вдругъ изъ капитала, пропитаніе ему приносящаго; а это соспавившъ многое препятствіе въ его промыслѣ. Не пошрясайте головою, но подумайте, чтобы принесли сіи деньги гражданину шому въ годовомъ своемъ оборотѣ. Не у многихъ найдете вы больше 200 рейхсшалеровъ капитала, у иныхъ же только по сту, которыхъ частный оборотъ долженъ питать его съ семействомъ, слѣдсшвенно включая его шруды, приносяшъ ему сто на сто; когда же въ свсемъ шор-

го-

товомъ капиталѣ сдѣлаешь онъ прорѣху зоталеровъ, то можно ожидать, что онъ ежегоднаго отверзшя шаковой прорѣхи весь промыслъ его скоро придетъ въ упадокъ. Вы скажете, не должно ему брать денегъ изъ своего торгу, но откуда же прикажете? Еслили есть у него деньги лежація, или осмальные за расходами его, то всегда поступитъ онъ глупо, когда зот сѣ тридцатью сдѣлаешь, нежели бы мы тридцать на тридцать пришорговавъ, промыслъ свой распространишь могли. Когда же беретъ оныя не изъ своего капитала, но занимаетъ, или продаетъ вещи на покупку скопины къ убою, то послѣ принужденъ будетъ уплачивать или замѣнять: тогда выйдетъ сѣ нимъ дѣйствительно то, чего по извѣстію Цинковыхъ собраній держатся нѣкоторые Хозяева въ городахъ нижней Саксоніи, кои думаютъ, что обшояшельства ихъ худы, или близки къ банкротству, когда не будутъ они бить дома скопины.

Запасшійся мясомъ гражданинъ думаетъ, что оное пришло ему дешево, когда фунтъ обойдется ему въ 16 или 18 пфениговъ, вмѣсто того, что въ дороговизну платитъ онъ по два гроша сѣ половиною, что конечно въ нашихъ мѣстахъ дорого; но я докажу, что это мясо приходитъ ему дороже, нежели бы купилъ онъ свѣжее изъ мясныхъ рядовъ дорогою цѣною.

Въ прежде принятомъ случаѣ каждый гражданинъ убиваетъ вола, который съ расходами стоитъ ему 30 рейхсталеровъ (*), а за это получаетъ онъ 300 фунтовъ мяса. Если бы онъ сѣи 300 фунтовъ мало помалу бралъ у мясника, обошлись бы оныя въ 31 р. шал. и 6 грошей; а во столько спануть ему мѣлкїя расходы, а пошому въ барышахъ ему придетъ только голова, ноги, внутреннїя, сало и проч. Сложимъ все это, и положимъ, что обойдется сему гражданину фунтъ мяса въ 16 или 18 пфенинговъ, что однако почти не возможно; въ этомъ случаѣ считаетъ онъ, что получилъ дешовое мясо. Не меньше! считалъ ли онъ ошкармливая скотину, время, и прогулки свои? или когда своихъ людей употребляютъ, то что они прогуляютъ, и потерпятъ онъ того другїя ихъ работы? Хотя онъ имъ и не плашитъ за кормленїе и присмотръ, давая какую нибудь мѣлочь; но въ общихъ промедленїяхъ все равное залеганїе работы происходитъ, кто бы за присмотромъ, кормленїемъ и убогемъ скотины ни ходилъ изъ людей, къ промыслу сему не надлежащихъ.

Но опложимъ это къ споронѣ, и не будемъ входить въ таковыя подробности; употребленїе въ расходъ убитаго мяса пред-

(*) Рейхсталеръ Саксонской содержитъ 78 копѣекъ, грошъ $3\frac{1}{4}$, а пфенингъ въ грошъ 12.

представляетъ мнѣ совсѣмъ иное основаніе.

Когда убиена будетъ скопина въ концѣ Ноября, а около Февраля, какъ обыкновенно мясо бываетъ почи все въ расходъ, то издержано будетъ въ два мѣсяца 300 фунтовъ мяса. Положимъ, что происходитъ это въ семьѣ, въ которой 8 человекъ за столъ садятся; сколько они въ два мѣсяца съѣдятъ мяса? Два раза въ недѣлю мяса, въ каждый разъ по 5 или 6 фунтовъ, соспавишь 80 фунтовъ; считая фунтъ по $2\frac{1}{2}$ гроша, сдѣлаетъ 8 р. шал. 8 грошей; а есѣли въ мясныхъ рядахъ фунтъ мяса соспавишь въ продажѣ только по два гроша, то за 80 фунтовъ въ восемь недѣль попребно только 6 р. шал. 16 грош. на домовый же запасъ мяса издержалъ онъ 30 р. шал. и еще сверхъ того принужденъ былъ еженедѣльно прикупать другаго мяса, какъ то баранины, шеляпины и свинины. Такъ что же онъ сберегъ, и какую получилъ выгоду? ибо я называю то не сбереженіемъ, есѣли кѣпо кѣпо нибудь купилъ дешево, но то, когда кто меньшимъ количествомъ также благопрістойно продовольствуется, какъ другой многимъ; по сему бывшій дома скопину, издерживъ въ два мѣсяца 20 шалеровъ больше, нежели бы издержалъ покупая мясо. Отъ чего же происходитъ это? отъ того, что при избыткѣ раждаеѣся расточеніе. Когда при-

ну-

нужденъ будетъ онъ ежедневно совать руку въ кошелекъ, то раза два поворочаетъ грошъ въ рукѣ, прежде нежели оный выдася. Когда выдалъ уже деньги за мясо вдругъ, то по самое то время, какъ мясо тянется, о дѣлѣ наличныхъ денегъ вспоминаетъ не такъ часто; сверхъ того мясникъ отвѣчивая ему мясо прямо по хозяйски: то его хозяйка или ключница не уважаетъ того, что въ обѣдѣ издержитъ фунта два лишнихъ; какъ попадутся куски, такъ и въ горшокъ кладутъ оные. Домовой же бойникъ раздѣляетъ части такъ, что оныя всегда приходятъ вдвое вѣсомъ противу покупныхъ изъ мяснаго ряду. Случается посѣщеніе пріятелей; надобно жареное; таковымъ образомъ въ недѣлѣ раза два лишнихъ будетъ жареное, потому что мясо въ домѣ готовое: оное можетъ попоршишься; можно къ доброму пріятелю отослать кусокъ жаренаго; деньги уже выданы, а даръ Божій должно употреблять въ расходъ съ веселіемъ.

По сему расположенію заключите о выгодахъ, когда убишой скопины на примѣсяца достигнетъ и въ семействѣ меньше людей за столъ садится. Далѣе, кто въ домобойнѣ въ половину или въ треть только мяса запасаетъ, всегда взирая лишь на то, сколько въ хозяйствѣ въ таковое время свѣжаго мяса издержано бытъ можетъ; для того достоверно то, что не

возможно дома въ гошовности находящееся одно мясо ѣсть ежедневно; должно, чтобъ въ перемѣну шло другаго рода мясо и разныя пошравы. Таковая же перемѣна наблюдается, когда мясо брашь изъ рядовъ и упошреблять оное свѣжее, или посоливъ и прокопшивъ. —

Домашняго запаса мясо никогда не можешъ быть столько здорово, какъ свѣжее, опъ мясника покупаемое; большая часть онаго бываетъ либо посолена, или заквашена, прокопчена, или инако высушена: всѣ таковаго рода мяса шверды, неудобоваримы, приключаютъ оспропы, слѣдственно опъ частаго оныхъ упошребленія происходитъ скорбушъ и сыпи на шѣлѣ; паче сего дѣйствіе сего слѣдствія надъ рукомесленниками, многосидящими и мало тяжелыхъ работъ опправляющими. — Пришомъ же въ домобойнѣ не всюду всевозможная чиспоша наблюдается; въ примѣръ тому можно взяшь внутреннія: какъ скоро кишки будутъ вынушы, выворачиваютъ ихъ, нѣсколько чистятъ, нашиваютъ солью, уже много что въ горячей водѣ поможтъ, и тогда набиваютъ ихъ свѣжимъ крошевомъ изъ печенки, легкаго, мяса и прочаго, а это и соспавитъ калбасы; но кишкамъ, какъ-то упошребительно въ другихъ мѣстахъ, (именно во всей нижней Саксоніи, Помераніи, Мекленбургіи и прочихъ, не станушъ ѣсть калбасъ чиненыхъ въ томъ же день, когда скопи-

на

на убиша, какъ-то дѣлающъ въ верхней Саксоніи), должно нѣсколько дней въ водѣ лежать, почасу перемѣнявъ на нихъ свѣжую воду, и тогда уже передѣлывать ихъ въ калбасы, (отъ чего бывающъ онѣ прочиѣе и вкуснѣе, какъ-то на примѣрѣ видимо въ славныхъ Брауншвейгскихъ калбасахъ, метшвиристѣ называемыхъ), когда дрянъ изъ нихъ довольно будетъ вытянуша. —

Легко усмотрѣть можно, почему я домобойню при всеобщихъ обстоятель-
ствехъ вообще считаю вредною, а всего вреднѣе для городскихъ жителей. Богатыхъ и знаменитыхъ гражданъ изъ сего можно исключить, ибо они больше употребляютъ мясо свѣжее, и чаще дичину и птицу; почему имѣю я причину сіе мое разсмотрѣніе ограничить только для гражданъ средней статьи. Кто изъ нихъ похочетъ только обстоятельствъ это ближе разсмотрѣть, вскорѣ познаетъ, что я расходы на убой домашній скопины положилъ очень съ убавкою, но и совсѣмъ тѣмъ доказалъ явный вредъ онаго. Что можетъ послѣдовать, когда гражданинъ средняго состоянія въ годъ заготовитъ у себя мяса шалеровъ на сто и на полтора-ста, какъ о томъ показано въ Лейпцигскихъ собраніяхъ, что дѣлающъ сіе въ нѣкоторыхъ городахъ нижней Саксоніи? Въ сочиненіи этомъ сказано правда; ибо когда купишь Польскую или крупную Фри-
Часть VIII. Отдѣл. 2. X сланд-

сландскую скопину на убой, расходы вы-
дуть очень велики. —

*Это доказательство о вредности домо-
вых боенъ въ городахъ еще больше
объясняется.*

Противъ вышеписаннаго довода въ
разсужденіи запасанія мяса въ домахъ бѣд-
ныхъ и средняго состоянія гражданъ ни-
чего въ возраженіе сказать не можно, а я
только объясню оный нѣкоторыми приба-
вленіями.

Я выше сказалъ, что отъ городскихъ
мясниковъ не всегда можно получить вку-
сную солонину, потому что мясники со-
лятъ свою говядину, уже въ половину
испортившуюся, и тогда, какъ свѣжую она
распродать не могутъ; происходишь это
только въ малыхъ и среднихъ городкахъ,
чему причиною домашнее битье скопины,
гражданами производимое. Еслибы толь-
ко сіе оставили, и граждане увѣрились бы,
что имъ нѣтъ никакого барыша въ этомъ,
тогда мясники не спали бы соли въ мясо,
какъ ни попало, но запасали бы къ сему
особливыхъ воловъ, и мясо солили бы свѣ-
жее, чтобъ города свои снабдить вкусною
солониною.

Сочинитель выше приведеннаго дово-
да доказываетъ вредность городскихъ
домобоенъ и потому, что съ солониною
обходятся распочительно и не довольно
хозяйственно, ибо мясо изъ кадокъ на
расходъ берутъ не въ сомъ, такъ какъ изъ

мя-

мясныхъ рядовъ, но по благоизволенію, какая часть попадется въ руки. Мясо гогово, запасено въ домѣ, и живушъ тогда въ довольствѣ. Сверхъ того Хозяйка или повариха должна часть солонины подавать на столъ побольше, нежели другаго мяса, пошому что впроемъ будешъ она неказисна и маловажна противъ блюда свѣжаго мяса.

Солонину, какъ говоряшъ повара, должно варить и подавать натурально, т. е. безъ всякой поправки, одну на блюдъ; глаза же наши къ малымъ блюдамъ не привычны, и для того должно подавать натурально приггошовленнаго мяса великую часть. Свѣжее мясо въ домахъ гражданъ низкаго сосноянія рѣдко подаюшъ натурально, но гоговяшъ оное съ капустою, кореньями, клѣцками, лапшею, сочевицею, и тому подобнымъ; шаквая поправка вмѣстѣ съ мясомъ сосшавитъ великое блюдо, довольно въ глаза бросающееся. Подъ кучею капусты, рѣпы и прочаго, количества мяса обозрѣть не удобно, и умная Хозяйка бережливосшь въ мясѣ подъ прикрытїемъ поправки очень искусно ушайть можетъ; сего никакъ не можно учинить съ солониною, которая голая на столъ посшавляется: слѣдственно замѣняюшъ лишь шесть или восемь фунтовъ солонины то, что можно бы произвесшь въ одинъ столъ двумя фунтами свѣжаго мяса съ поправою. Какое расшоченїе!

Когда городскіе жишели сбѣдаютъ сполько много одной солонины, лишаютъ тѣмъ себя сполькихъ же многихъ питательныхъ похлебокъ, которыя выходили бы отъ каждаго готовленія изъ свѣжей говядины. Никакой нищій не согласится вмѣсто похлебки ѣсть отваръ солонины. Не великій ли это вредъ для городскихъ жителей, кои лучшую пищу, въ похлебкахъ состоящую, за своею солониною перяютъ? Нужно будетъ готовить имъ иную похлебку, потому что она обыкновенно первое блюдо въ столѣ составляетъ, а это относится къ убытку; похлебка вышла бы изъ той же говядины, ели бы бралъ онъ свѣжую, а не солонину домашнюю.

Таковой же уронъ навлекаетъ себѣ гражданинъ въ разсужденіи своихъ густыхъ пищъ или поправъ, для того что солонину подаютъ одну безъ оныхъ, свѣжую же говядину можетъ онъ готовить и ѣсть со всякими поправами: не нужно въ сѣи класъ коровьяго масла или сала, когда только говядина нѣсколько жирна; бѣлая капуста, рѣпа, и тому подобное, съ нею вареное, довольно будутъ отъ того наздоблены. Хотя же въ знаменитыхъ демахъ собственно жиръ съ говядины къ приправѣ поправъ и не употребляютъ, но всегда коровье масло, однакожъ отваръ говяжій, по словленіи съ него жиру, служитъ къ подкрѣпленію разныхъ пищъ

пищѣ и учиненію оныхъ вкусными. Нѣкоторыя поправки будутъ очень не вкусны, естли не подложено въ нихъ будетъ говяжьяго ошвару, на примѣръ сочевица, съ масломъ вареная, выдѣтъ крайне не вкусна, но въ говяжьѣмъ ошварѣ пріемлетъ она лучшій вкусъ. И такъ не великій ли убытокъ для гражданъ, (хотябъ изъ нихъ иные были и столько бѣдны, чтобъ принуждены были жирнымъ ошваромъ солонины надобливать свои поправки), что они, не могли приправлять поправъ своихъ ошваромъ солонины, принуждены употреблять къ тому коровье масло? Но вотъ и еще случай къ расходамъ.

Чѣмъ чаще и больше гражданинъ бѣстъ солонины, тѣмъ больше получаетъ онъ жажды; даже и неимѣющіе склонности къ пьянству, замѣчено, что побѣвъ солонины, выпиваютъ въ день лишнюю мѣру поила. Когда къ прежденнанному исчисленію сочинителю приложитъ еще лишнюю кружку пива предъ обыкновеннымъ послѣ солонинаго обѣда, то исчисленіе вредности солонины для горожанъ выдѣтъ еще больше; со всемъ тѣмъ это разумѣется лишь о живущихъ порядочно и трѣзво.

Но есть граждане, любящіе попивать, а потому охотно жажду имѣть желающіе; солонина къ тому лучшее средство, естли надобно имѣть побольше жажды и слишкомъ шянуть въ сообществѣ бражниковъ.

Въ одной Верхне-Саксонской Академіи находясь, долженъ я былъ въ угодность Хозяину моему, у котораго споялъ, согласиться ѣхать съ нимъ въ деревню, въ недалности ошстоявшую, въ которую доброе тамошнее пиво привлекало очень много охотниковъ. Въ назначенный день къ отъѣзду приглашалъ онъ меня обѣдать, отъ чего однако я отговарился; выѣзжая изъ города, пѣнялъ онъ мнѣ за то, что я у него не обѣдалъ, и что пошому поѣздка наша не съ такимъ удовольствіемъ кончится. Какое участіе имѣетъ въ этомъ обѣдъ? спросилъ я; развѣ я голоденъ! Онъ отвѣчалъ, что къ обѣду изготовлена у него была солонина, а это мясо надобно для того ѣсть, чтобъ больше пить; надъ вечеръ вынулъ онъ изъ своего запаса копченую калбасу, и просилъ меня ѣсть. Въ это время видѣлъ я, что многіе изъ бывшихъ въ томъ мѣстѣ вынимали изъ кисы привезенную съ собою холодную солонину, и единственно въ намѣреніи, чтобъ больше пить. Я думаю, что сію-то причину и имѣетъ злоупотребленіе въ городахъ простой и копченой солонины нѣкоторыми гражданами. Сколько лишняго на пропой! Изрядный барышъ отъ мнимаго дешеваго домашняго битья скопины!

Когда наконецъ въ помянутомъ разѣисканіи сказано, что многое употребленіе солонины горожанамъ, ведущимъ сидячій родъ жизни, какъ-то поршнымъ, сапож-

ни-

никамъ и тому подобнымъ, легко можеть приключать короспу и скорбушъ; сего не можно поставитъ противорѣчїемъ сказанному въ перьвой Главѣ сего Ошдѣленїя, что Померанцы и Вестфальцы при своей извѣстной грубой и шяжеловаримой желудкомъ пищѣ, къ кошорой главнѣйше надлежитъ соленое и копченое мясо, оспяются совершенно бодры и здоровы; для того что въ разсужденїи оныхъ вѣдашь должно, что они почти изъ всѣхъ Нѣмцовъ больше употребляютъ вегетабилическихъ пищъ, а не однимъ мясомъ до сыта наѣдаются. Пошравы ихъ, причисливъ къ тому хлѣбъ, содержатъ въ обѣдахъ сего народа прошиву мяса, какъ пять къ шести; наши же граждане насыщаются навѣрное не меньше, какъ до полсыша одною солониною и почти безъ хлѣба. Ошъ сего видимо много ремесленниковъ, одержимыхъ короспою, и обыкновенно тѣхъ изъ нихъ, кои прилѣжны, бережливы и порядочны; напротивъ пѣяницы и гуляки того же ремесла бывають ошъ ней свободны, и ошъ того единспвенно, что мало сидятъ за работою. Припадокъ перьвыхъ можно выводитъ не ошъ инаго чего, какъ ошъ многого употребленїя соленого и копченого мяса, шакже сельдей и ошъ малаго движенїя сихъ людей. Кузнецы, плотники, бочары, земледѣльцы городскїе, и подобные онымъ, кои упражняются въ шяжелыхъ работахъ, и въ нашемъ

климатѣ отъ употребленія соленого и копченago мяса имѣющѣ совершенную пользу, а не вредъ, особливо же когда къ тому ѣдятъ много поправъ или вегешабилическихъ пищъ, подобно Померанцамъ и Вестфальцамъ. Хотя же особы средняго состоянія, въ деревнѣ живущія, часто и охотно ѣдятъ соленое и копченое мясо, но онѣ не ведутъ сидячаго рода жизни, мясо шакое ѣдятъ не сряду, но яко въ прочный запасъ заготовленную пищу, почти во весь годъ съ перемѣшкою и перемѣною многихъ другихъ пищъ; а шакимъ образомъ онѣ, по содержанію сказанаго въ 15 діетическомъ правилѣ въ первой Главѣ сего втораго Отдѣленія, живутъ очень здоровы, и могутъ жить, когда употребляютъ иногда легкія, иногда тяжело варимыя пиши, не привыкая и не придерживаясь къ шому или иному одному роду оныхъ.

Второй способъ учинить говядину прочною пищею состоитъ въ копченіи оной.

Поелику въ домоводствѣ въ разсужденіи пищъ должно взирать на перемѣну оныхъ, то онѣ убитой скопины не довольствуются шѣмъ однимъ, чтобъ имѣть солонину, но часть оной вывѣшиваютъ въ дымъ, и чрезъ то приготавливаютъ изъ ней прочную пищу. Какъ въ деревню не всегда съ выгодною можно привозить изъ города свѣжее мясо, то по самому сему при-

принуждено запасать оное посредствомъ
домовой бойни, и запасъ сего мяса сбере-
гають сколько возможно прочнее; но ес-
ли прочный запасъ будетъ одина-
каго рода, то легко можетъ наскучить и
прѣвѣсься. Въ разсужденіи сего полезно
кромѣ солонины имѣть копченую говяди-
ну, пошому что послѣдняя есѣли хоро-
шо выдержана будетъ въ началѣ, то въ по-
слѣдствіѣ меньше нежели солонина шре-
буетъ за собою присмотру.

Въ каковомъ же содержаніи или размѣ-
рѣ копченой говядины должно быть про-
штиву солонины, сего для каждого домо-
водства въ точности опредѣлить не мо-
жно, а учреждаются въ этомъ отчасти по
обыкновенію страны, какъ на примѣрѣ, въ
Помераніи и Вестфаліи говядины больше
копчатъ, нежели солятъ, частью же какъ
и у насъ заготовляютъ шѣмъ способомъ
больше или меньше, въ каковомъ уваже-
ніи въ которомъ домъ состоитъ соленая
или копченая говядина; по сему въ нашихъ
мѣстахъ инья говядину пополамъ въ
соль и копченье опредѣляютъ, другія же
въ большей или меньшей мѣрѣ.

*Совѣтуется въ разсужденіи служняго
стола запасать копченой говядины
больше, нежели солонины.*

Выше сказано, что для перемѣны, и
чтобъ не всегда принуждено было ѣсть
прочную пищу одного рода, должно запа-
сать говядину соленую и копченую въ ко-

личествѣ произвольнаго содержанія; а съ другой стороны есть причины, по которымъ для стола служняго надлежитъ запасать копченой говядины столькожъ, или еще больше, нежели солонины.

Въ отношеніи къ служителямъ должно очень того смотрѣть, что когда они много тяжелой работы исправляютъ, то и пищу имъ давать надлежитъ суровую и долго въ желудкѣ держащуюся; ибо они на легкой пищѣ, которая скоро варится, трудовъ своихъ долго выдержатъ не могутъ.

Солонина сама по себѣ не составляетъ легко варимой желудкамъ пищи; но когда оную въ этомъ отношеніи сравнить съ копченою говядиною, окажется, что послѣдняя еще тяжелее варима, нежели первая, а потому долѣе солонины и въ желудкѣ держится. Бываютъ времена, въ которыхъ служители исправляютъ работы иногда тяжчайшія предъ обыкновеннымъ; въ сіи трудныя рабочія времена по дѣшеческимъ правиламъ лучше будетъ, еслили кормить ихъ суровѣйшею и труднѣе варимою пищею предъ обыкновеннымъ. Когда копченой говядины съ копчеными калбасами дать въ этомъ намѣреніи предъ всѣми мясными пищамя преимущество, то слѣдуетъ множайшему запасу прочныхъ пищъ состоять въ копченомъ мясѣ.

Копченому мясу и потому должно дать предъ солониною преимущество, что оно

оное по свареніи холодное долѣе вкусѣ свой удерживаетъ, нежели солонина холодная.

Служители не рѣдко принуждены бывають обѣдать внѣ дому, на примѣръ зимою въ лѣсахъ во время рубки дровъ; во многихъ мѣстахъ принуждены они бывають брать съ собою пищу на нѣсколько дней, когда возятъ хлѣбъ на продажу въ отдаленныя мѣста. Въ таковыхъ и подобныхъ сему случаяхъ нѣтъ ничего лучше, какъ отпускать въ ихъ запасъ копченыя калбасы и говядину, потому что свареная и остывшая копченая говядина вкуснѣе холодной солонины, какъ-то и на господскомъ столѣ примѣнно, что охотнѣе ѣдятъ холодную копченую солонину, нежели просую; для того что между прочимъ составляетъ моду въ пиршествахъ ставить на столъ часть Гамбургской копченой солонины холодной для пышности между прочими холодными пищамя, чего съ солониною не дѣлають, потому что подаютъ оную послѣ горячаго.

Еще же копченой солонины и для того держаться должно, что хожденіе за оною легче, нежели за обыкновенною солониною; ибо когда она время свое въ дыму вывѣситъ и довольно изсохнетъ, то оснашенъ лишь вывѣситъ оную въ безопасномъ мѣстѣ, или склаетъ куда нибудь, какъ предложено будетъ впереди наставленіе къ тому, и тогда все уже сдѣлано,

но, относящееся до присмотра за копченою солониною. Сравни же съ симъ сказанное объ кадкахъ для солонины, такъ и о присмотрѣ за нею въ оныхъ, то окажется великое различіе въ присмотрѣ за мясами сихъ двухъ родовъ.

Что же выше сказано о томъ, что копченая солонина составляетъ тяжелую для желудка пищу, и потому оную преимущественно должно ошрягать для стола служняго, это главнѣйше разумѣется о мясѣ старыхъ воловъ: ибо, когда употреблемъ мы въ копченіе мясо молодыхъ воловъ, какъ прежде упомянуто, чшобы уравнишь солонину изъ него Гамбургской, то мясо таковое должно уже считатьъ меньше тяжелымъ для желудка, поелику оное равняется мясу копченыхъ говяжьихъ языковъ, да и предъ мясомъ старыхъ воловъ бываетъ несравненно мягче и нѣжнѣе, нежели бы оное прокопшишь таковымъ же образомъ.

Когда мяса убитаго вола часть класть въ соль, а другую коптить, какія части лучше избирать въ копченіе?

Есѣли копшишь мясо для служителей, не нужно вопрошать, какія части къ тому лучше; взирая только на суровость мяса, можно употреблять къ сему части переднихъ и заднихъ четвертинъ.

Иное обстоятельство въ разсужденіи лучшихъ мѣстъ, каковыя вкусы могутъ вышши въ копченіи; таковы безспорно
ре-

реберныя части и грудинныя, предполагая однако, что оныя части отъ вола молодого, откормленного на пастбищѣ, или въ стойлѣ зеленымъ кормомъ; потому что отъ стараго въ ярмѣ изнуреннаго вола, какъ извѣстно, въ копченѣ выходитъ мясо самое худое, ибо сало его годно лишь на свѣчи, а мясо бываетъ крайне жестко и очень тяжело къ сваренію желудка. Отъ такихъ воловъ на столъ господскій копченнаго мяса запасать не годится, ибо оно отъ дыму сдѣлается еще жестче и неудобоваримѣе, между тѣмъ, какъ въ соленіи можетъ выйти посредственно.

Когда помянутыя части, яко лучшія избирашь въ копченіе, приспосабливать ихъ на куски большіе, нежели малые, ибо чѣмъ больше часть, тѣмъ лучшее украшеніе столу доставляетъ. Но положимъ, чтобъ части сіи и не намѣрено было готовить для гостей, но въ такихъ большихъ копченыхъ частяхъ ничего употреблено не будетъ, для того что по вышесказанному копченое мясо охотнѣе ѣдятъ холодное, нежели горячее. Большую часть копченой говядины сваривъ, можно подавать холодную на столъ, пока вся изойдетъ, такъ какъ дѣлаютъ то съ сваренымъ окорокомъ копченой величины, который до исходу на столъ подаютъ между другимъ кушаньемъ.

Въ разсужденіи грудины должно еще напомнить, что оную охотнѣе въ нѣко-

шо-

норыхъ домахъ употребляютъ на солони-
ну; но въ копченье оная долѣе удержива-
етъ добрый свой вкусъ; когда же класъ
грудины съ солониною, должно чтобъ ле-
гли оныя не ко дну, но тамъ, гдѣ скорѣе
издержаны бытъ могутъ, ибо въ разсуж-
деніи костей и хрящей своихъ скорѣе онѣ
поршятся и свой добрый вкусъ утратить
могутъ.

*Говядину, въ копченье назначенную, дол-
жно прежде солить?*

Хотя дымъ и содержитъ въ себѣ нѣ-
сколько соляныхъ частицъ, однакожь не
въ шаковомъ количествѣ, чтобъ оныхъ
достаточно было удержать мясо въ нача-
лѣ отъ наклонности къ загнивію; мясо
совсѣмъ испортилось, если не просоле-
ное въ дымъ вывѣшено будетъ. Обыкно-
веннѣйшіе способы солишь мясо къ коп-
ченію слѣдующіе:

Рознятое на части мясо должно пере-
сыпать солью, въ которую въ надлежа-
щемъ размѣрѣ подмѣшано селистры, и по-
томъ укладъ въ чанъ или корыто; на-
сыпанная соль отъ выступающаго мясна-
го соку потчасъ распустился. Симъ произ-
шедшимъ разсоломъ должно мясо почасу
обливать, для чего корыто или чанъ
на одинъ бокъ положеніемъ камня нагнуть,
чтобы сокъ стекся, и можно было оный
удобнѣе черпать къ обливанію мяса; съ
шаковымъ хожденіемъ дашь мясу поле-
жать

жашъ въ разсолѣ нѣсколько дней, а потомъ вывѣшивашъ копшишь оное.

На шакое прѣугошование мяса не лзя шочнаго числа дней или недѣль назначить, ибо въ этомъ случаѣ зависить единственно отъ состоянія погоды; для того что чѣмъ умѣреннѣе будетъ погода, тѣмъ ранѣе должно вывѣшивашъ копшишь оное, чтобы въ чанѣ не загнило, и не принесло съ собою лежалаго вкусу въ копчение. Должно помнить при семъ сказанное о солонинѣ, именно, что вольный доступъ воздуха къ мясу и рыхлое онаго лежаніе скорое загниваніе приключаетъ, и тѣмъ скорѣе, чѣмъ теплѣе будетъ погода; для сего въ теплую погоду мясо должно чаще поливать разсоломъ, а производивъ это нѣсколько дней, вынуть и повѣсить копшишь, если же замедлишь учинить сѣе, легко можешь вывѣсить въ дымъ загнившее мясо.

Одинъ изъ моихъ прѣятелей отъ шаковаго замедленія въ теплую осень, по незнанію своей молодой Хозяйки, прешерпѣлъ немалый убытокъ; онъ началъ великое хозяйство въ году весьма неурожайномъ, и скупилъ нѣсколько большихъ Молдавскихъ свиней, чтобы выкопшишь полти оныхъ на вешчину. Въ теплую осеннюю погоду молодая Хозяйка продержала полти больше шести недѣль въ корытѣ, да и поливаніе оныхъ разсоломъ не слишкомъ часто наблюдала; мясу сему надле-
жа-

жало копшиться у меня въ домѣ, потому что у пріятеля моего еще не сдѣлана была копильня. Когда привезли ко мнѣ полпи, весь домъ мой наполнился несносною вонью, и гнилошь столько уже распустила сало, что оное не могло уже держаться около деревянныхъ къ распоркѣ употребляемыхъ спицъ, но отпадывало кусками. Примѣръ, предостерегающій нѣкоторыхъ Хозяекъ, кои не обращаютъ вниманія своего на погоду въ разсужденіи вывѣшиваемаго въ копченіе мяса.

Съ другой стороны можно погрѣшить, когда настанетъ холодная погода, шѣмъ, что мясо замерзнетъ и съ своимъ разломъ; ибо хотя бы замерзшее мясо разломъ и поливать, но оный уже въ мясо проникаетъ не можетъ. Мясо, въ эшомъ состояніи въ копченіе вывѣшенное, легко можетъ сдѣлаться невкусно отъ того, что не довольно просолилось. Когда въ холодное время года къ копченію опредѣленное мясо не можно держать въ погребѣ, въ которомъ бы не мерзло, надлежитъ по крайней мѣрѣ имѣть чуланъ, печью снабженной, и слегка протапливать, но лишь столько, чтобъ мясо замерзаетъ не могло.

Во избѣжаніе котораго нибудь изъ упомянутыхъ случаевъ имѣютъ нѣкоторые обыкновеніе мясо посыпать солью, пока еще оное собственной теплоты своей не утратило, и какъ скоро соль распустится,

вы-

вывѣшивашь оное въ дымѣ, и держашь въ ономѣ, пека ѓсохнешь.

Еще иные, сполокши крупно сѣмянѣ кишнецовыхъ и можжухъ, пересыпаютъ оными слои мяса въ чану, считая, что шѣмъ сообщаютъ мясу лучший вкусъ. Естѣли это и шакъ, не должно сихъ пряностей употреблять слишкомъ; ибо въ особливости кишнецъ сильный имѣетъ запахъ, и естѣственной вкусъ мяса совѣмъ заглушитъ можетъ.

Разные роды дровъ, къ копченію мяса употребляемые.

Не лзя отвергнушь, чтобъ дымъ отъ дровъ того или инаго рода не сообщалъ нѣсколько мяса особливаго вкусу, какъ на примѣръ видимо то въ мясѣ, копченомъ можжевеловыми вѣпочками, почему сїи вѣпочки отъ многихъ счисляются лучшими къ копченію мяса. Не во многихъ мѣстахъ таковой выборъ дровъ дѣлать можно, почему и принуждено къ копченію брать таковыя дрова, какія въ кошоромѣ мѣстѣ имѣть можно.

Въ городахъ приморскихъ, гдѣ много людей въ копченіи мясѣ упражняющся, коптятъ оное большею частью дубовыми щепами и обломками стараго корабельнаго лѣсу, кошорый, какъ извѣстно, при строеніи и конопаченіи кораблей много мазанъ бываетъ смолою.

Гдѣ не можно достать дубовыхъ, сосновыхъ или еловыхъ дровъ; шамъ конечно принуждено будетъ коптить мясо дровами ольховыми, березовыми, буковыми, и шому подобными. Но какъ многіе утверждаютъ, что копченое мясо отъ дубовыхъ дровъ заимствуетъ добрый вкусъ, то надобно, хотя бы дубовыхъ дровъ не было, запастъ къ сему осенью падающій дубовый листъ и оными производишь дымъ; но листы сїи не должны быть слишкомъ сухи, а нѣсколько влажны, чтобъ не загорались пламенемъ и лишь бы только курились; для сего, естли оныя очень сухи, надобно ихъ спрыснуть не много водою и шѣмъ удержишь вспыханіе. Можно къ копченію употребляшь листы всякихъ садовыхъ плодовыхъ деревъ, и по крайней мѣрѣ въ первыя дни производишь оными сильное куреніе. Къ сему намѣренію служатъ всякія древесныя мѣлкія спружки, опилки и щепки, отъ пиленія и рубки лѣсу собираемыя; служивъ же къ сему всякое гнилое дерево ивовое, вязовое, ольховое, и всякое, какое только имѣть можно. Немогушіе же достать къ копченію можжевеловыхъ вѣшвей, а считающіе оныя за лучшія къ шому, могутъ довольно сообщить мясу можжевеловаго вкусу, когда по вышеупомянутому пересыпятъ слой мяса, въ чану солящагося, крупно столчеными можжевеловыми ягодами.

Мя-

Мяса не должно слишкомъ долго держать въ дыму.

Еслили мяса слишкомъ долго провисятъ въ дыму, необходимо должно онымъ отвердѣть, а чрезъ это копченому мясу великой порокъ навлекается, когда готовится оно для стола господскаго: ибо для стола служняго съ намѣреніемъ старающагося запастись мясомъ, копченіемъ отвержденное, пошому что людямъ, тяжелыя работы отправляющимъ, тяжелоуваримая пища не безъ пользы; но засушить шакое мясо для стола господскаго есть всегда погрѣшность, для того что чрезъ то добрый вкусъ копченнаго мяса испребляется. Излишнее копченіе мяса лишаетъ оно соесѣмъ соку, и учиняетъ твердо какъ дерево.

Дней копченія въ точности опредѣлить не можно, ни сказать: оному сколько и сколько въ дыму висѣть надлежитъ; понеже погода и количество дыму въ этомъ очень содѣйствуютъ.

Погода можетъ сдѣлать, что мясо иногда ранѣе, иногда поздиѣе прокоптится; пошому что, хотя дымъ самъ по себѣ и согрѣваетъ, однакожъ когда съ надворья сильно мерзнетъ, дымъ не такъ скоро и хорошо прохватываетъ, нежели въ теплую погоду, или когда морозъ не великъ. Можетъ даже при зимнемъ копченіи случиться, что мясо въ трубѣ или копильнѣ соесѣмъ замерзнетъ, и тогда

дымъ на него совсѣмъ дѣйствовать не можеть; въ этомъ намѣреніи на всеобщей ногѣ посланное число дней къ копченію обмануть можеть.

При томъ же количество дыму и онаго должайшее или крашчайшее замедленіе въ трубѣ или копильнѣ немалую разноту въ числѣ дней составишь. Когда огонь для дыму горитъ день и ночь на очагѣ, или въ копильнѣ собственно спертъ будетъ и задержанъ, то мясо опъ сего несравненно скорѣе просохнетъ, нежели когда будетъ по однимъ днямъ, а и не ночью шакже, или иногда сильнѣе, иногда слабѣе дымъ поддерживанъ, на примѣрѣ на очагѣ поваренномъ, надъ коимъ иногда копятишь.

Почему тщетно было бы, когда нѣкоторое опредѣленіе число дней всеобщимъ и вѣрнымъ мѣриломъ къ копченію предназначить; почему въ разсужденіи мяса должно замѣчать только главное правило, чтобъ мясо въ копченіи хотя нѣсколько повысохло, но не совсѣмъ бы отвердѣло. Кто не упускаетъ сего правила изъ виду, долженъ знать опредѣлить состояніе погоды и количество дыму, мясо часто осматривать, даже по нѣскольку варить на опытъ, дабы по виду и вкусу узнать, довольно ли мясо прокопшилось. Совсѣмъ въ дыму мяса жечь высуживать не должно, ибо можеть оно досохнуть въ чуланѣ на воздухѣ.

И такъ главная забота Хозяйки должна къ тому относиться, чтобъ узнать настоящую мѣру копченія, и осмерегаться того, чтобъ мяса не засушить, а шѣмъ не превратить въ невкусную пищу.

Въ Лейбцигскихъ *Intelligenz Blatte*, 1771, No 16, можно читать рѣшеніе на вопросъ, какимъ образомъ сохранять копченое мясо отъ червей. Тамъ значить слѣдующее: Какъ сохранять отъ червей, такъ и не допускать, чтобъ мясо не высохло и не сдѣлалось дровяно, показалъ Почтмейстеръ въ Бомбѣ, что въ Оснабригѣ, такъ: шамъ копшая мясо очень мало, отъ чего и имѣетъ оное шаковую красивую желшину, и не шаковс горько вкусомъ, какъ здѣсь. Калбасы висятъ шамъ въ дыму только сушки, а ештли они очень толсты, то по крайней мѣрѣ двое, послѣ чего досушиваютъ ихъ на воздухѣ. (Здѣсь должно предполагать, чтобъ калбасы висѣли въ непрестанномъ дыму и припомъ не во время большого мороза).

Очень многое копченіе въ Саксоніи учиняетъ мясо жесткимъ и дровянымъ; къ сохраненію же мяса отъ червей въ Вестфаліи въ концѣ Апрѣля заколачивающъ оное въ бочки, чтобъ удержать доступъ воздуха. Въ бочкахъ оставляющъ оное весь Май, который считаютъ опаснѣйшимъ въ разсужденіи зарожденія червей; по исходѣ Мая вывѣшиваютъ Вестфальцы копченое мясо въ прохладныхъ и простран-

ныхъ сбѣняхъ или чердакахъ. Естьлибъ у насъ были хорошія копильни, можешъ бышь выходило бы и у насъ лучше. —

Въ здѣшней округѣ знакомы мнѣ дома, неимѣющіе копилень, и въ копорыхъ вещьину и калбасы копшяшъ не надѣ очагомъ въ трубѣ поваренной, но сбочѣ оной привѣшивая; поедикѣ мясо въ эшомъ случаѣ вывѣшивается не надѣ очагомъ, или надѣ ошдушинами печи, изъ кухни поимой, шо дымъ касаешся онаго мало и только слегка, почему можешъ оное въ поварнѣ висѣть долѣе, не опасаясь, чшобъ оное въ дыму зашвердѣло. Полезенъ же эшотъ способъ копченія и для безъ опасности ошъ пожару; ибо когда въ шрубѣ загоритъся, какъ - шо не рѣдко случаетъся, и огонь хватитъ за вещьину или жирное мясо, шо нѣшъ уже спасенія, и выброшенный въ шрубу кусокъ горящаго сала можешъ пожаръ распространитъ во всемъ селеніи или въ городѣ. Когда же мясо копшитъся внѣ шрубы, и ошъ устьевъ печныхъ въ ошдаленіи къ сторонѣ въ кухнѣ, будетъ шо внѣ округи легко загорающей шрубы, и въ случаѣ загоренія рослой человѣкъ можешъ рукою схватитъ, или шестъ, на котшоромъ оное виситъ, сорвать.

Сохраненіе мяса по снятіи онаго изъ дыму.

Во многихъ домахъ, снабженныхъ копильнями, употребляютъ оныя и къ хране-

ненію мяса; почему не впускають въ нихъ болѣе дыму, запирая окошечко, копорымъ оной изъ поваренной трубы входилъ, посредствомъ сдѣланной изъ листового желѣза зашворки. Мясо держится въ этомъ темномъ покойѣ очень хорошо, и въ случаѣ нужды къ испребленію червей можно опять временно подпускать дыму.

Однакожъ этотъ способъ сбереженія мяса употреблѣнъ не совѣтую, пошому что опасенъ оный въ приключеніи пожарномъ. Правда, что копильни обыкновенно сдѣланы безопасно отъ пожара, дѣлая въ нихъ стѣны либо каменные, или хотя деревянные, но толсто глиною обмазывая, также и полъ уливая алебастромъ, почему хотя въ трубѣ и загорится, но копильня имѣвъ окошечко свое, съ нею ее сообщающее, заперто, отъ загоренія остается безопасна: однакожъ это разумѣется лишь въ случаѣ, когда огонь въ трубѣ можетъ быть угашенъ; но когда весь домъ загорится, то и копильня принуждена будетъ развалиться, мясо въ ней, обвѣятое пламенемъ, будетъ бросать опрывающимися кусками, и шѣмъ зажигать отдаленныя зданія, такъ что во многихъ мѣстахъ можетъ вдругъ загорѣться и шамъ, гдѣ не ожидаемо. Не должно полагать, чтобъ только куски сала выбрасывало изъ горячей трубы и разносило; калбасы и копящаяся говядина тому же подвержены; даже хлѣбъ печеной горитъ, и

носимъ по воздуху въшромъ бываетъ. Для самаго сего къ лучшей безопасности копченаго мяса въ копильняхъ хранишь не должно, и слѣдуетъ къ тому предпочитать чуланы или омшаники, внизу спроенїя подъ поломъ находящїеся ; ибо въ несчастномъ пожарномъ случаѣ зданїе обрушившись, мясо придавишь, и разлешанїю горящихъ его частей по воздуху воспрепятствуетъ.

Прежде описанный способъ Вестфальцовъ къ сохраненїю копченаго мяса гораздо безопаснѣе, равнобрно и шотъ, копорый въ нѣкоторыхъ мѣстахъ крестьяне по деревнямъ употребляютъ ; именно вошло имъ въ мысль, потому что опчаспи не могутъ они уберечь копченаго своего мяса отъ мошекъ, червей, мышей, крысъ и непырей, частью же, чтобы и уберечь оное долѣе прочно, прятавъ оное въ кафельныя печи, которыхъ лѣтомъ не шопятъ, и укладши устье, замазывать глиною съ кирпичами : временно выламываютъ они кирпичи ; и вынувъ часть мяса, опять замазываютъ ; эшотъ способъ къ сбереженїю копченаго мяса въ деревняхъ самый лучший, ибо оное въ печахъ можетъ лежать очень долго, и въ пожарныхъ случаяхъ безопасно, не приключая вреда. На великую пользу сего сбереженїя копченаго мяса всюду должно обращать вниманїе, когда только замѣчатъ, сколько выгорѣло дѣлныхъ селенїй безъ ошашку. Разносимые горящїе ку-

ски

ски сала, мяса и калбасъ зажигаютьъ селе-
ніе во многихъ мѣстахъ, шакъ чшо ни га-
сишь, ни распоряженія къ тому сдѣлать
не можно.

Также и сей способъ къ сохраненію
копченаго мяса въ домахъ средняго сосло-
янія очень хорошъ, о которомъ я за нѣ-
сколько лѣтъ извѣстилъ въ Вишпенберг-
скомъ Еженедѣльникѣ, чшобъ мясо засы-
пать золою, а именно: когда мясо изъ
копченія снято будетъ, и въ прохлад-
номъ чуланѣ для сушки повиситъ до Апрѣ-
ля мѣсяца, должно тогда самой сухой зо-
лы насыпать въ сито, чшобъ всѣ угольки
изъ нее ошдѣлить; этою золою усыпавъ
каждую часть мяса солонины, или калба-
сы, или вещчины, и склавъ въ деревян-
ной ящикъ другъ на друга, держащъ все
лѣтъ, и почастно употребляя въ рас-
ходъ; шуть не дойдетъ до него никакая
казявка, кошорая могла бы оное шочить,
или яйца свои въ него положить, отъ че-
го послѣ выходятъ черви. Золою засыпан-
ное мясо достигаетъ величайшей прочно-
сти; сало собственно и сало же въ веш-
чинѣ удерживають отъ сего лучшую бѣ-
лизну, вмѣсто того что висѣвъ откры-
то, оное желтѣетъ. Ящикъ долженъ быть
плошенъ, безъ щрещинъ и скважинъ, ку-
да бы мыши проходить не могли; для сего
долженъ оный быть снабженъ плошною
крышкою или задвижкою, безъ чего мы-
ши еще величайшее опустошеніе произве-

сти могутъ, нежели насѣкомыя, отъ которыхъ вещьину засыпаютъ въ золу. Укладенный таковымъ образомъ мясной запасъ надлежитъ поставитъ въ чуланъ невлажный и не слишкомъ душный; не влажный для того, чтобъ зола не втянула въ себя сырости, (ибо она очень втягиваетъ въ себя влагу), и тѣмъ прочноспи не воспрепятствовала; для сего таковаго ящика еще болѣе не должно спавитъ въ погребѣ, ибо въ ономъ зола очень скоро ошсырѣетъ. Если можно дѣлать выборъ, должно, чтобъ чуланъ и не былъ теплъ, потому что излишество теплоты также прочному лежанію мяса помѣшаетъ.

Наконецъ этотъ способъ сохраненія мяса безопасенъ и въ пожарныхъ случаяхъ; лежитъ оно въ ящикахъ, кои въ пожарномъ случаѣ удобно вынести изъ дому и спасти можно, потому что ящики сии не такъ скоро загорѣшся способны, а всего меньше въ нихъ мясо, бывъ густо усыпано золою.

Впрочемъ должно напомянуть, что въ золу полагаемое мясо прежде укладыванія и пересыпанія золою должно насухо вышереть свершками соломы, чтобъ не осталось на поверхности ее никакой влаги; вынимая ко употребленію, можно золу обмести крыломъ, или еще лучше щеткою, а потомъ обмыть водою. Если то будутъ вещьина и калбасы, кои подавать на столъ сырыя, послѣднее должно про-

изводить заблаговременно, чтобъ вода обсохла; или сѣ копченое мясо по вышесказаніи вышерешъ полощенцомъ, и тогда подавашъ на столъ.

Квашеніе мяса разными способами.

Кромѣ соленія и копченія можно мясо на долго удержашъ прочно посредствомъ квашенія; производящъ оное не одинакимъ образомъ. Обыкновеннѣйшіе способы квашенія слѣдующіе:

Нѣсколько частей мяса, обмывъ оныя въ водѣ и отъ всякой крови очистивъ, положишъ въ глиняную корчагу, а естли мяса много, то въ дубовую кадку, и наливъ однимъ краснымъ или пивнымъ уксусомъ, шакъ чтобъ мясо все онымъ покрылось; естли уксусъ со временемъ кислошу свою ушрашъ, должно оный сливъ, столько же наливъ свѣжаго, и сѣ повешрять до шѣхъ поръ, пока нужно уберець мясо.

Поелику мясо къ квашенію обыкновенно берутъ изъ сѣку или задней ноги, избирающъ оное нѣкопорыя предъ шѣмъ, какъ класъ его въ уксусъ, чтобъ говядина, а особливо изъ спараго вола, сдѣлалась мягче, и уксусъ бы лучше въ нее проникнушъ могъ; бьюшъ шаковымъ образомъ говядину, къ соленію и копченію назначенную. Одно только спараго вола мясо прѣбуешъ шаковаго прѣуготовленія, ибо мясо молодого вола и безъ шого мягко и нѣжно, а особливо когда еще довольно жирно.

Вшо-

Второй способъ къ сбереженію мяса квашеніемъ слѣдующій: положишь оное въ кошелъ, и взваришь до тѣхъ поръ, какъ закипитъ пѣною; когда окажется пѣна, вынушь оное опять изъ кошла, напечешь солью, смѣшанною съ толчеными можжевеловыми ягодами, но не очень, и дашь остынушь; когда остынетъ, положишь въ кадочку, пересыпашъ между слоями розмариномъ, лавровымъ листомъ и маіораномъ, послѣ чего налить уксусомъ съ примѣсю винограднаго вина, чтобъ мясо покрыло; поставишь въ холодное мѣсто, но такое, чтобъ мясо не замерзло: шаковымъ образомъ какъ говядину, такъ баранину и дичину можно сберечь полгода; но шаковое квашеное мясо прежде употребленія въ пищу должно вымочить въ водѣ, чтобъ было не слишкомъ кисло. Если надобно будетъ шаковое квашеное мясо жарить, должно оное по вымоченіи не много присолить; жареное выйдетъ очень мягко и вкусно.

Третій способъ квасить мясо: положишь оное въ глиняной горшокъ, пересыпашъ перцомъ, и наливъ добрымъ уксусомъ, наложитъ гнетъ; соли класъ не надобно, и поставишь въ погребъ, гдѣ оное и лѣтомъ нѣсколько мѣсяцевъ простойтъ не испортившись, когда въ это время квашено будетъ. Съ дичиною и бараниною можно поступать шаковымъ же образомъ.

Четвертый способъ къ учиненію мяса прочнымъ посредствомъ квашенія слѣдующій: варить оное въ бѣломъ хлѣбномъ уксусѣ, дать остынуть, и вмѣстѣ съ уксусомъ поставить въ погребъ, гдѣ оное чрезъ десять недѣль не испоршится, однакожъ большія коспи изъ мяса должно выбрать, безъ чего долговременной прочности ожидать не лзя. — Съ дичиною можно поступать шаковымъ же образомъ.

Едваль напоминать нужно, что шаковыми способами сбереженое мясо можно готовить только съ кислыми соусами. Тремя послѣдними способами квашеное мясо можно употреблять въ паштеты, какъ баранину и дичину, такъ и говядину.

Какимъ образомъ мясо убересть лѣтомъ чрезъ нѣсколько дней въ свѣжести?

Кромѣ помянутыхъ способовъ сбереганія мяса на долго посредствомъ соленія, копченія и квашенія, въ лѣтнее время въ особенности въ деревнѣ нужно, чтобъ свѣжее мясо чрезъ нѣсколько дней убересть въ его первоначальномъ естественномъ состояніи; чтобъ можно оное было готовить въ похлебкахъ и разныхъ другихъ бѣствахъ.

Ледники безспорно способнѣйшіе къ тому мѣста, въ которыхъ (разумѣется со сводами) мясо привѣшенное нѣсколько недѣль можетъ убережено быть въ свѣжести; но какъ оныя не во всякомъ есть

домѣ, то должно положить мясо въ глиняную или деревянную посудину, которой крышку замазать смолою, чѣмъ вода никакъ пройти не могла; таковымъ образомъ замазанную посудину опустить въ глубокой колодезь на дно, и въ таковой, въ которомъ бы вода была очень холодна; должна быть привязана къ посудинѣ веревка, чѣмъ бы когда понадобится вынимать. Труднѣе, однако хорошо зарывашь таковую посудину съ мясомъ глубоко въ землю, въ холодномъ тѣнистомъ мѣстѣ.

У кого есть холодной погребъ, можно лѣтомъ въ немъ мясо уберечь нѣсколько дней свѣже: положить оное въ посудину съ крышкой, пересыпать крупно столченнымъ перцомъ и инбиремъ, и переклать свѣжею крапивою; посудину должно накрывать такъ плотно, чѣмъ не вползла муха и не произвела червей.

Въ роевняхъ, повѣшенныхъ въ холодномъ мѣстѣ, можно по нуждѣ мясо удерживать равномерно нѣсколько дней свѣжимъ; роевни сии состоятъ изъ деревяннаго подобнаго фонарю основанія, опянутаго холстиною, которыя употребляютъ впрочемъ къ сажанію пчелиныхъ роевъ, а здѣсь къ сбереженію пищи отъ мухъ. Должно смотреть, чѣмъ никакая муха въ отверстіе вползть не могла, и шѣмъ намѣренія не испортила.

Изъ всѣхъ родовъ хлѣбныхъ зеренъ просо больше всего холодитъ, почему
въ

въ закромахъ и бочкахъ, въ которыхъ оное хранится, можетъ пролежать много лѣтъ безъ вреда, не имѣвъ нужды въ перемѣшиваніи и ворочаніи, такъ какъ другія хлѣбныя зерна; по сему положенныя въ просо яйца куриныя лежатъ очень прочно, и для того кладутъ въ него мясо, чтобы зберечь оное на нѣсколько дней свѣже; къ сему завершываютъ мясо въ полотенце или салфетку, чтобы зерна просыныя къ нему не прилипли. Хотя можно мясо засыпать просомъ и въ горшкѣ, но найдено, что мясо, завернутое въ льняное полотно, прочнѣе держится; а это безъ сомнѣнія отъ того происходитъ, что непосредственно къ полотну примыкающія зерна свой естественный холодъ лучше въ мясо пропускаютъ, да и оное лучше бываетъ просомъ сжато, нежели на ложкѣ или въ горшкѣ, гдѣ находясь пустоты, содержащія воздухъ, могущія мясо въ скорое привести загниніе.

Еще есть хорошее средство къ учрежденію мяса на многие дни въ добромъ и свѣжести, когда положивъ оное въ горшекъ, налить прѣснымъ молокомъ, а сіе чтобы не окисало, почасту перемѣнять свѣжимъ: однако это во многихъ мѣстахъ обратится къ расточенію молока, если только оное послѣ того употребляясь не въ поварню служную, а въ кормъ свиньямъ. Между тѣмъ часто перемѣняемое молоко удерживаетъ мясо въ свѣжести и вку-

вкусоности, особливо же когда оное предъ положеніемъ въ молоко разнять на малыя часпи.

Для всѣхъ сихъ способовъ къ сохраненію мяса свѣжимъ должно оное избирать безъ костей, или таковыя части, изъ которыхъ кости могутъ быть выбраны, не приключая безобразія; грудина и ребра къ сему не годятся, но части изъ сѣтку или задней ноги, гдѣ находится одна лубовина; также части изъ переднихъ ногъ, изъ коихъ кости удобно вынуть.

При этомъ храненіи мяса свѣжимъ должно надглядывать, чѣмъ оное бывъ назначено для гостей, особливо въ жаркіе дни, не получило заплосности; таковое мясо въ похлебки ошнудъ не годится. Заплхлый или спаровашый вкусъ мяса едва можетъ заглушенъ быть кислыми соусами; куда и слѣдуетъ употребить оное тогда, какъ въ похлебки и иное свѣжее натуральное пригосовленіе будетъ уже негодно.

Говяжьи кишки очистивъ, должно изрѣзать и солить въ особой посудѣ.

Изъ убиваемой рогадой скотины кишки соляшъ; а подъ названіемъ кишокъ разумѣются вообще рубцы или желудокъ говяжій, который равномерно изрѣзавъ, соляшъ вмѣстѣ съ кишками.

Чистоплодная Хозяйка должна за мясникомъ наблюдать щасельно, чѣмъ онъ съ кишками не шоропаясь обходился, но

вы-

вычистилъ бы оныя очень прилѣжно; для того чѣе мясники съ сими частями обходятся очень небрежительно, чего имъ позволятъ не слѣдуетъ; пошому что говяжьи кишки и рубцы во многихъ домахъ соспавляютъ любимое кушанье на господскомъ столѣ, также и прочностъ ихъ зависитъ болѣе отъ чистоты.

Не довольно, чѣобъ мясникъ въ разсужденіи кишокъ сдѣлалъ то, чего требуетъ его должность, но оныя прежде соленія должно гораздо вымочить; наливъ водою, должно воду почасту перемѣнять, и наблюдать того, чѣобъ сливаніемъ спарой и наполненіемъ свѣжей воды во время теплой погоды не опоздать; ибо никакія части убитыхъ животныхъ не могутъ въ водѣ загнить скорѣе кишокъ. Вымачиваніе оныхъ въ перемѣнныхъ водахъ должно производить до тѣхъ поръ, пока сливаемая вода не будетъ болѣе мушна, но будетъ сходить свѣпла и чиста, не оказывая въ себѣ и кишкахъ ни малѣйшаго запаха.

Таковымъ образомъ вычищенные и вымытыя кишки разрѣзываютъ въ куски длиною въ палецъ; безъ чего соль и рассолъ во внутренностъ кишокъ войши и отъ гнилости оныя сберечь не можешь; рубцы также изрѣзываютъ въ умѣренные куски.

Къ соленію кишки и рубцы кладутъ не въ большую кадку къ солонинѣ, но въ

Часть VIII. Отдѣл. 2. Ч осо

особливую посудину; это можетъ быть простой глиняной горшокъ; спавить оный въ шаковомъ мѣсѣ, гдѣ бы зимою отъ жестокой стужи не треснулъ; для того что растаявшая соль отъ соку кишокъ составляетъ рассолъ, отъ смерзнушія ко-
сго горшокъ можетъ лопнуть.

Соли къ просаливанію кишокъ отнюдѣ беречь не должно; селишры къ сему не подбавлять, для того что бѣлизну кишокъ пріемлютъ за знакъ лучшаго оныхъ вычищенія; каждый опрѣзанный кусокъ должно довольно напереть солью и еще оною посыпать, наполненную же посудину наложивъ кружокъ придавить гнетомъ, на примѣръ камнемъ. Не слѣдуетъ опасаться, чтобъ сіи много насоленные кишки въ приговленіи кушанья получили острый и непріятный вкусъ; предшдшее вымачиваніе соль изъ нихъ довольно вытягиваетъ, кошорая прилегаетъ только ко внѣшнимъ частямъ кишокъ, а жиловашаго оныхъ сплетенія проникнуть не можетъ.

Поселяне бивъ рогапію свою скотину въ морозъ, кишокъ и рубцовъ не солятъ; они положивъ ихъ въ безопасное мѣсто замораживаютъ, чрезъ что удерживаютъ въ нихъ перьвый свѣжій вкусъ, а сверхъ того морозъ ихъ умягчаетъ; это производсво хорошо только въ разсужденіи кишокъ и рубцовъ отъ старой скотины, въ кошорой онѣ бывають очень жестки. Но когда кишки запасать въ прекъ, слѣдуетъ
ихъ

ихъ солишь, чрезъ что можно ихъ уберець и въ теплое время года; напрошивъ замороженныя кишки съ рубцами должно упошреблять въ расходъ не отсрочивая вдаль, ибо оныя растаявъ послѣ морозовъ совсѣмъ испортятся.

Упошребительнѣе же въ нѣкоторыхъ скудныхъ провинціяхъ у поселянъ тонкія кишки сушеніемъ запасать въ прокъ; это дѣйствіе однако должно оспавить только бѣднымъ людямъ, потому что сушенныя кишки воняютъ, и пріемлютъ великую твердосць, которая отъ варенія не очень убавляется.

Тѣльное, составляемое изъ половины говяжьей и половины свиной головы.

Развари половину говяжьей и половину свиной головы въ кошлѣ мягко, дай остынуть, и обрѣжь пошомъ мясо съ кожею и жиромъ въ маленькіе жеребейки, смѣшай это съ мѣлко изрубленными лимонною коркою, перцомъ, гвоздикомъ, лавровымъ листомъ и солью; положивъ въ салфешку свалая подобіемъ хлѣбца, свяжи салфешку, и довари въ доспаль въ перьвомъ отварѣ; послѣ чего въ той же салфешкѣ положи подъ гнетъ, чтобъ вся влажностъ вышла. Сего тѣльнаго, которое должно содержать въ холодномъ мѣстѣ, и которое по состоянію погоды чрезъ нѣсколько недѣль испоршится не можешь, опрѣзывать ломшиями, и подавать на тарелкѣ съ ренскимъ уксусомъ, мѣлко скрошеною

петрушкою и перцомъ: однако этому шѣльному не должно давань залеживаться, чѣобъ не приняло спаровашаго вкусу; можно же часъ сего шѣльнаго завернувъ въ салфетку и опутавъ нитками, класъ въ уксусъ; но сіе шѣльное въ уксусъ предъ употребленіемъ должно положивъ подъ гнетъ влажностъ изъ него выдавишь, дабы не крошилось, и ошрѣзывалось гладкими ломпами.

Калбасы съ говяжьей головою.

Половину говяжьей головы должно разварить мягко, кости выбрать, мясо положить остынуть, очистишь и изрубить оное въ мѣлкѣ кусочки; положишь въ посудину и сперешь съ хлѣбомъ, въ молоко размоченнымъ; распустишь комъ масла коровьяго, и поджаривъ въ немъ довольно крошеннаго луку, положишь въ прежнее, послѣ подбавишь два яичныхъ желтка, соли, не много шолченой корицы и перцу; шакже нѣсколько ложекъ смѣшаны, посшавишь на слабый угольный жаръ, и немножко взогрѣшь; эшою смѣсью начиняшь кишки, а отваръ, въ которомъ варилась говяжья голова, присшавишь на огонь; какъ скоро отваръ начнетъ закипашъ, положишь въ него калбасы, и варить медленно полчешверши часа, пошомъ вынуть и остудишь.

Когда сѣи калбасы подавань на сполъ, распустишь на сковородѣ масла коровьяго, положишь калбасу, прожаришь съ обѣихъ
сто-

сторонѣ, переворачивая исподоволь; на столѣ подавашъ съ эшимъ масломъ, подавивъ только сверху лимоннаго соку.

Сихъ калбасъ копшишь, и по подобію другихъ калбасъ сухими на долгое время вывѣсивъ, и инымъ образомъ хранишь не можно; оныя должно употреблять въ расходъ свѣжія. Когда же кому угодно будетъ ѣсть сїи калбасы копченыя, можно повѣсиль ихъ дни на два въ дымъ, и потомъ не медливъ употреблять ихъ въ расходъ.

Разные способы приготовленія калбасъ съ говядиною.

Взявъ десять фунтовъ доброй говядины, изрубиль оную дробно, положишь къ тому горсть соли, потомъ около полупоры бушылки говяжьяго отвара и еще горсть соли; къ тому прибавишь при четверти фунша вешчиннаго сала, въ мѣлкіе жеребейки скрошеннаго, перемѣшавъ съ говядиною, и подложиль шесть золошниковъ крупно сполченнаго перцу: эшою смѣсю начиняй говяжьи кишки, положи калбасы въ посудину дни на три или чешыре, придавивъ умѣреннымъ гнемомъ, потомъ вывѣсивъ въ дымъ, копши двѣ недѣли.

На господскій столъ калбасы сїи должно подавашъ еще за свѣже: ибо чѣмъ далѣе онѣ лежатъ, тѣмъ шверже и неудобоваримѣе для желудка учиняющся; для служя-

жняго сшолла могушѣ онѣ лежать, пока угодно.

Иной способъ дѣланія говяжьихъ кишковъ: когда на чешыре фунша любавчины или говядины безъ жиру прибавить столь-кожѣ вѣсомъ свинины, дробно оныя изрубишь, положишь къ тому двадцать семь золотниковъ соли, девять золотниковъ крупно столченного перцу, также по произволѣю шмину и мѣлко скрошенной лимонной корки. Когда мясо будетъ довольно мягко изрублено, подмѣшашъ къ тому два фунша вѣ жеребейки скрошеннаго сала, и начиняшъ кишки.

Калбасы сїи вкуснѣе предшедшихъ; употребляюшѣ ихъ свѣжїя поджаривъ на рашпарѣ, или сковородѣ, къ чему должно подлить не много сладкаго пива. Масла коровьяго вѣ сковороду класъ не должно, ибо вышопляется изъ нихъ довольно вѣ начинку положеннаго говяжьего сала.

Италїянскїя калбасы дѣлаютъ шаковымъ образомъ: Взяшъ шри фунша говядины, пять фуншовъ свинины, два фунша ветчиннаго сала, шесть золотниковъ крупно столченного перцу и сорокъ пять золотниковъ соли; мясо должно изрубишь мѣлко, а сало изрѣзавъ мѣлкими жеребейками къ тому же подмѣшашъ. Калбасы сїи сушатъ вѣ умѣренномъ дыму, и гораздо мягче перваго рода калбасъ, кошорыя отъ того бываюшѣ шверды, что не кладушѣ вѣ нихъ свиного мяса.

Голландскія говяжьи калбасы значащъ то, когда изрубивъ говядины, приправиль прянощьми какими угодно и присолишь, потомъ сполочъ въ большой иготѣ, или срубиль мягко. Начинивая кишки, должно пригошовиль разсолъ, сполько густой, чщобъ яйцо въ немъ не понуло; эщотѣ разсолъ взваришь, и остудивъ положишь въ него калбасы, въ которомъ могутъ оныя лежать полгода или мѣсяцевъ восемь безвредно.

Въ кушаньѣ употребляютъ сїи калбасы, поджаривъ на сковородѣ въ маслѣ коровьемъ, и удобно предсавиль можно, чщо пища сїя не легка для желудка.

Дѣлающъ же калбасы изъ говяжьяго легкаго и печенки для служителей; поступающъ въ эщотѣ щочно щѣмъ же образомъ, какъ въ дѣланїи свиныхъ калбасъ, о которыхъ въ слѣдствїи эщой главы предложено будетъ подробное наставленїе. Первыя не щаковы бывающъ вкусны, для чего многїя Хозяйки въ нашихъ мѣстахъ распоряжаютъ убой воловъ и свиней вмѣстѣ, чщобы мѣшать печенки говяжьи съ свинными въ дѣло калбасъ.

Вообще о всѣхъ вышепомянутыхъ говяжьихъ калбасахъ знать надлежитъ, чщо оныя въ нашихъ мѣстахъ не во всѣхъ домахъ употребительны; запасаящъ ихъ щамъ, гдѣ есть обычай держать всевозможныхъ родовъ калбасы для перемѣны.

Говяжьи языки въ прокъ должно коптить.

Хотя говяжьи языки варящъ свѣжѣе, и разнообразнымъ образомъ приготовленные на столъ подающъ, но больше обыкновенно языки сѣи коптивъ употребляющъ яко вкуснѣйшее мясо изъ всѣхъ копченыхъ; почему стоить труда запасать ихъ копченіемъ, чтобъ они не утративъ своего вкуса, могли пролежать все лѣто.

Но прежде копченія слѣдуетъ говяжьи языки, подобно копченой солонинѣ, просолишь и поддержать въ разсолѣ; для сообщенія языкамъ краснины, должно въ соль подбавлять селитры. Въ разсолѣ надлежитъ для прочности держать языки долѣе, нежели солонину, въ копченіе опредѣленную. Если разсолъ языковъ не покроетъ совсѣмъ, должно ихъ въ немъ ежедневно переворачивать, или поливать разсоломъ; что же языки въ соли держатъ нѣсколько недѣль, происходитъ это для того, что соль сквозь толстую кожу языка не такъ скоро проникнуть можетъ, какъ въ обыкновенное мясо.

Копшивъ языки говяжьи для той же причины надлежитъ долѣе, не опасаясь, чтобъ они подобно другому мясу отъ того отвердѣть могли; ибо мясо въ нихъ мягко и масловато, хотябы были они и отъ старыхъ воловъ, коихъ мясо обыкновенно выходитъ твердо. Если языки изъ копченія выдутъ мягки, то на проч-
ность

нось оныхъ полагаются не можно. Снявъ языки изъ дыму, можно вывѣсиль ихъ на нѣсколько времени въ прохладномъ чуланѣ, а потомъ скласъ въ закрытую посуду, или подобно копченому мясу засыпать золою.

Б) *Домобойня овецъ и барановъ.*

Хотя въ домоводствѣ съ половины Іюня начинающъ бить временемъ жирныхъ барановъ, и такъ называемыхъ кормныхъ овецъ, (овцы, которыя за старостію болѣе къ заводу не способны, и пошому откармливаются на убой), и когда въ домѣ расходъ великъ, то мясо ихъ свѣжее издерживается; но въ разныхъ намѣреніяхъ можешь быть полезно, откормленныхъ жирныхъ барановъ и овецъ вдругъ побивая, мясо оныхъ запасать въ прокъ.

Послѣднее производящъ въ глубокую осень, когда въ полѣ корму будешь недосягающе, а изъ того видимо, что овцы не отбѣдаются, но худѣть начнутъ; обыкновенно въ это время жирная скопина въ деревняхъ бываетъ множественно и дешева, такъ что крестьяне оной въ нѣкоторые годы безъ явнаго убытку продавать не могутъ. Почасу и мясники не сдерживающъ своего условія, и выбравъ напередъ самыхъ лучшихъ овецъ, худшихъ оставляютъ Хозяевамъ на шею; или дѣлаютъ условіе о нѣкоторомъ числѣ скопинъ, что естли обстоятельство не позволятъ, чтобъ оныхъ не
Ч 5 брасть.

бращь. Въ этомъ и шому подобныхъ случаяхъ должно призывать въ помощь домовую бойню, чпобы оиврашитъ свой убышокъ; можно баранину шѣми же способами учиняшъ прочною пищею, какъ - то дѣлають съ говядиною.

Соленіе баранины.

Баранину соляшъ шѣмъ же образомъ, какъ выше писано было о говядинѣ; селишры въ соль не подкладываютъ, потому что соленая баранина рѣдко на господскомъ столѣ бываетъ, развѣ съначала, пока еще она не давно въ соли лежишъ: ибо должно вѣдать, что соленая баранина не столько вкусна, какъ солонина или соленая говядина; и что перьвая чѣмъ далѣе въ соли лежишъ, шѣмъ невкуснѣе выходишъ, а потому не столько уважается какъ солонина, кошорая въ хорошемъ присмотрѣ навсегда доброшу вкуса своего удерживаетъ. Главную причину убыли вкуса въ соленой баранинѣ должно въ шемъ искать, что кости въ ней покрышы не столькимъ мясомъ, какъ въ говядинѣ, а около костей перьвая гнилость происходитъ, кошорая по бараньему мясу за шонкостью скорѣе распространишся можетъ.

По таковымъ основаніямъ при соленіи баранины полезно наблюдать слѣдующее: чшобъ самое костистое мясо, каковы ребра и ноги, не класъ внизъ кадки, но
сверь-

сверху, гдѣ бы части сіи прежде въ расходъ употребишь можно было.

Имѣвъ запасъ въ домѣ соленой баранины и говядины, лучше послѣднюю посберегать, а въ зимнее время чаще держать въ расходъ баранину; не худо, чтобъ баранина до весны была бы уже издержана, а напротивъ солонина сбережена къ веснѣ и лѣту.

Впрочемъ заднія чешверши отъ барановъ и овецъ въ соль кладушъ мало; потому что онѣ копченые вкуснѣе выходятъ, и опредѣляются для стола господскаго.

Копченіе бараньихъ заднихъ четвертинъ.

Отъ овецъ и барановъ коптятъ однѣ только заднія чешвершины, а переднія съ реберными частями солятъ.

Какъ по вышесказанному копченая баранина идетъ на столъ господскій, не худо къ соленью подкладывать селистры, чтобъ сообщить мясу красину. Баранину въ соли не должно держать долго, потому что соль скоро оную прохватываетъ; должно же положенныя чешвершины щипателью разсоломъ поливать, или въ ономъ переворачивать, чтобы въ томъ или иномъ мѣстѣ не вышло непросоливагося.

Когда чешвершины взяты будутъ отъ старыхъ барановъ, и оцѣ того мясо можетъ выйти жеско, то прежде положенія въ соль должно ихъ избить мягко

деревянною колодушкою; что способствуетъ и къ тому, чтобъ соль скорѣе прохватила.

Сколько пріятна бываетъ копченая баранина, мягкое мясо имѣющая, въ какомъ случаѣ она почти уподобляется копченымъ говяжьимъ языкамъ, столько невкусную пищу составляешь она, бывъ жестка и дровяна.

Дабы получить мягкое мясо, не должно четвертины отъ старыхъ кормныхъ овецъ брать къ столу господскому, но опредѣлять оныя для стола служняго; только молодые бараны сытые доставляютъ мягкое и вкусное мясо въ копченіи.

Равно какъ должно наблюдать въ разсужденіи всякаго копченнаго мяса, чтобъ оное въ дыму не перевисѣло, того же смотрѣшь и въ разсужденіи баранины, чтобъ она отъ того не опсвердѣла и не уштрапила своего соку.

Копченая баранина не можетъ столько держаться какъ копченая говядина, но подъ конецъ лишается своего вкуса; чѣмъ употреблять ее въ расходъ, тѣмъ лучше будетъ она вкусомъ; впрочемъ хранить копченую баранину должно также, какъ копченую говядину. Подаютъ копченую свареную баранину отъ части горячую, частью холодную; въ послѣднемъ случаѣ больше на нее охотниковъ, и вкусъ ея не уступитъ копченой вѣшчинѣ.

Бараньи языки хощя можно по подобію говяжьихъ коптить, и производишь соленіе и копченіе оныхъ по прежде сказанному о говяжьихъ языкахъ, однакожь прочносшь ихъ не такова, и для того должно ихъ скорѣе въ расходъ употребляшь; долго лежавъ получающъ они ржавый вкусъ.

Квашеніе баранины.

Баранину можно квасить подобно говядинѣ, и употребляшь къ сему тѣ разные способы, кои прежде описаны къ квашенію говядины.

Естьли въ укусъ положенная баранина опредѣлена къ квашенію, не должно оной держашъ въ немъ больше сутокъ, чшобъ не перекисла.

Въ нѣкоторыхъ домахъ есть обыкновеніе оставляшь всю баранью почечную часть со спиною, чшобъ по опниашіи заднихъ ногъ, и лопатокъ представила она дичину, ибо дѣлающъ пакъ съ почечнымъ дикой козы; у таковой баранины должно опниашъ собственный ея вкусъ, а уподобишь оный къ дичинѣ: это учиняется положеніемъ баранины въ укусъ съ толчеными лавровыми и можжевеловыми ягодами, или съ одними послѣдними, на супки, или часовъ на двенадцать; выдешъ изъ того совершенный вкусъ пакъ называемой бѣлой дичины, или бороваго лося.

Калбасы изъ баранины.

Обрѣзавъ мясо съ задней бараньей ноги, очистишь отъ кожи и жилъ сухихъ, скро-

скрошитъ жеребейками обще съ саломъ, бывающимъ около почекъ, или въ недоспашкѣ сего сала прибавитъ къ тому свѣжаго говяжьяго; срубитъ мясо и сало вмѣшѣ очень мягко, прибавитъ нѣсколь-ко горстей терпаго хлѣба, при или че-тыре яйца и не много свѣжей смѣшаны и соли, съ чемъ еще мясо перерубитъ, чтобъ вышло очень мягко; подбавивъ еще къ тому шмину, начинивать калбасы.

Набивать сѣи калбасы не должно очень туго, чтобы не разорвались, потому что подмѣсь яицъ и хлѣба въ начинку во время варенія очень ее раздуваютъ, и калбаса отъ того принуждена бываетъ трес-нууть, есѣли начинитъ оную туго.

Калбасы изъ баранины отвариваютъ только въ водѣ съ малою прибавкою соли; вареніе должно производить исподоволь, но и не долго, чтобъ мягко срубленное въ нихъ мясо не скинулось. Калбасы сѣи ѣдятъ съ разными огородными растѣніями; иныя жарятъ калбасы сѣи на рашпарѣ, или на сковородѣ въ пивѣ съ прибавкою коровьяго масла, медленно жареніе производивъ; а потомъ гарнируютъ оными блюда съ вареными огородными растѣніями, какъ-то кислую капустою, въ молоко въ отварную капустою, дробною рѣпою, и прочимъ.

В) Домобойня свиней.

Въ домоводствѣ временемъ бьютъ свиней не для соленія и копченія ихъ мяса,
но

но для свѣжаго упошребленія, естѣли въ домѣ людей много; но большею часпью убиваютъ свиней единственнo для запасанія въ прокѣ вешчины проспой и копченой.

Къ сему намѣренію убиваютъ свиней хотя не худыхъ, но жирныхъ и для сего откармливаемыхъ; однакожъ изъ кормныхъ сихъ свиней бываютъ различаемы на свиней сальныхъ и мясныхъ, или свиней откармливаемыхъ на сало и свиней откармливаемыхъ на вешчину.

Сальная свинья значитѣ отъ кормленную въ домѣ или древеснымъ кормомъ (въ лѣсу желудями) сполько сыто, чшобѣ бока оной годились на сало, для котораго ихъ прочивѣ спараются, чшобѣ были онѣ сколько возможно жирнѣе.

Вешчинная или мясная свинья откармливается сполько, чшобѣ было въ ней больше мяса, нежели сала; почему говорящѣ: свинья откормлена шолько на мясо; что разумѣется посредственнo. Запасаніе изъ кормныхъ свиней въ прокѣ пици производится соленіемъ и копченіемъ.

Соленіе свиного мяса.

Свиньи откормленной на сало коптятъ цѣлыя полши, ноги же, уши, рыла, головы или шакѣ называемые зубы, также спинныя часши кладутъ въ соль, либо упошребляютъ послѣднія часши кромѣ головы въ вареніе студени. Другихъ свиней,

ней, ошкармливаемых на мясо, всѣ части, естли не назначены будущѣ изѣ нихъ нѣкошорыя въ копченіе, кладущѣ въ соль большими частями; такъ на примѣрѣ лопатки и окорока кладущѣ цѣлкомъ, чтобы сію такъ называемую *простую ветчину* варить цѣлыми частями, а особливо для гостей къ лучшему виду на столѣ.

Соленіе свиного мяса происходишѣ тѣмъ же образомъ, какъ прежде писано о говядинѣ; селитру въ соль должно прибавляшѣ, чтобы мясо въ ветчинѣ выходило красно. Иногда солятѣ окорока ветчины вмѣстѣ съ говяжьей солониною въ закупаживаемыхъ бочкахъ, чтобы оныя прочнѣе пролежать могли на долго, и по вышшїи изѣ бочекъ вышли свѣжи.

Поелику мяса въ сальныхъ свиньяхъ бываешѣ мало, и только лишѣ около кошпей, то не можешѣ оное въ разсолѣ лежать такъ прочно, какъ любавчина; почему и шрашою сего мяса, кошорое у насъ обыкновенно называютѣ *дробная ветчина*, не должно ошкладыватѣ на долго; лучше издерживатѣ сію ветчину еще до наступленїя шеплага времени.

Вообще никакой родѣ мяса въ разсолѣ не можешѣ прочносшїю уравнишѣся говядинѣ; почему не худо поступлено будетѣ, когда лопатки и окорока свиные класшѣ въ кадки вмѣстѣ съ солониною, тѣмъ больше, что до ветчины больше охотниковъ, нежели до свѣжаго свиного мяса.

Сїя

Сія вепчина по раскупореніи лѣшомъ бочекъ или кадокъ съ солониною оказывается столькожъ свѣжа и вкусна какъ солонина.

Какъ свиныя ноги содержатъ больше костей, нежели мяса около оныхъ, а по тому и не могутъ лежать прочно, для сего не должно ихъ держать въ рассолѣ долго, къ тому же многіе считаютъ ихъ за лучшій кусокъ изъ соленого свиного мяса; подаютъ ихъ горячія сваривъ къ разнымъ поправамъ, также и остудивъ съ горчицею или ренскимъ уксусомъ, и мѣлко скрошенною петрушкою.

Соленыя свиныя головы, попросту зубами называемыя, за костями своими въ соли не могутъ лежать прочно, почему употребляютъ ихъ въ кушанье, пока еще не залежались; съ солеными ушми и ногами равное обстоятельство.

Копченіе свиного мяса.

Во многихъ домахъ свинину отчасти коптятъ, частью солятъ, частью же все употребляютъ въ копченіе, что только копшить можно; ибо рыла, уши и нижнія части ногъ, естли не употребляютъ въ студень, не коптятъ, а только въ соль кладутъ; напротивъ можно копшить кромѣ лопатокъ и окороковъ части ногъ, что идутъ вверхъ отъ бабокъ, спинки, головы на двое разнятыя и ребра по сребзаніи съ нихъ сала.

Вешчину, вѣ копченіе назначенную, подобно всякому иному вѣ копченіе идущему мясу, должно нѣсколько дней оставить лежать вѣ разсолѣ, происходящемъ отъ напіранія ея солью, смѣшанною съ селищрою, и онымъ щцательно поливать, чѣобъ никакое мѣсто осохнувъ, не могло принять захлаго вкусу.

Когда по вынужіи изъ соли должно будетъ вывѣшивать вешчину копшиль, то къ каждой части надлежитъ, привязавъ изъ крѣпкихъ ниченокъ ссученный снурокъ, сдѣлать на немъ петлю; вѣ сїи петли просовывается роженъ, на которомъ укрѣпляютъ вешчину вѣ копшильнѣ. Должно смотрѣть того, чѣобъ части мяса не тѣсно между собою на роженѣ этомъ сдвинуты были, но состояли бы между собою просторно, чѣобъ всюду воздухъ и дымъ свободно проходить могли, и не засѣла бы гдѣ нибудь плѣсень.

Вышесказанное о непрочности копшистой вешчины должно разумѣть и вѣ разсужденіи копченой вешчины; по сему чѣмъ больше будетъ вѣ которой части костей, и слѣдственно меньше мяса, тѣмъ меньше должно поздать употребленіемъ оной вѣ расходъ, а особливо естли части шакowej вешчины будутъ вывѣшены, а не вѣ ящикѣ засыпаны золою; отъ сего вѣ нѣкошорыхъ домахъ копченая вешчина лѣшомъ дѣлается внушри желшовага, и бѣлизну сала своего совсѣмъ теряетъ, такъ же

же вообще прѣмлетъ ржавый вкусъ; а сіе по прежде сказанному можетъ произойти отъ безпечности въ храненіи вещей и долгаго задержанія означенныхъ частей. Прежде всего изъ копченой вещи должно издерживать спинки и ребра.

Копченіе полтей и окороковъ.

Къ копченію полшей и окороковъ, яко первенствующихъ и прочнѣйшихъ частей вещицы, должно главнѣйшее употреблять раченіе.

Свиней кормленыхъ на сало солятъ и потомъ коптятъ полшиями, ш. е. разнявъ свиную шушу на двое, и лопатокъ съ окороками отъ боковъ не отнимая; отъ шушъ же кормныхъ на вещьину окорока отнимаютъ и особливо солятъ, а потомъ коптятъ; въ соль подмѣшиваютъ селистры, чѣмъ мясо въ окорокахъ вышло краснѣе, въ каковомъ намѣреніи подливаютъ еще соку вареной свеклы, въ чайніи, чѣмъ шѣмъ краснина мяса будетъ умножена.

Къ соленію кладутъ окорока и полши въ большія корыта, и какъ полши, такъ окорока, одинъ по другомъ съ обѣихъ сторонъ гусио усыпаютъ солью, и напиратъ въ особливости тщательно шамъ, гдѣ коси; ибо шушъ по прежде сказанному гнилость вопервыхъ начинается. Посоливъ окорока и полши, кладутъ ихъ другъ на друга, и въ день раза четыре или шесть поливаютъ ихъ рассоломъ, чѣмъ оной всюду проникъ, и не оста-

III 2 лось

лось бы сухаго мѣста. Чрезъ каждыѣ восемь дней надлежитъ полши и окорока въ разсолѣ переворачивать, чтобъ спороны, лежавшія къ низу, пришлися вверху.

Если полши и окорока будутъ очень велики и толсты, должно онымъ по состоянію погоды лежать въ разсолѣ около четырехъ недѣль, для вѣщины же не столько толстой довольно и половины сего времени.

Прежде сказано было, что къ безопасности отъ пожара, когда вывѣшиваются вѣщину не въ самой трубѣ, но сбочъ очага въ поварнѣ, что хорошо наблюдать и въ разсужденіи копчиленъ. Полезно и къ лучшей прочности всякаго копченаго мяса, когда оное, паче же всего по состоянію погоды, не въ устьѣ трубы виситъ, гдѣ съ самаго начала слишкомъ много теплоты выдерживать принуждено, которая легко оное можетъ лишитъ вкусу. Въ поварняхъ, у копорыхъ полъ вымощенъ камнемъ или кирпичемъ, можно съ начала на полу въ томъ мѣстѣ, гдѣ лежитъ мясо, накласть малую кучку щепокъ или дубоваго лису, и пускитъ куренье, чтобъ вѣщина только нѣсколько позакопчилась; въ послѣдствіи довольно будетъ того дыму, которой съ очага распространяется по всей поварнѣ, если нѣтъ надъ нимъ своду, мѣшающаго дыму разстилась въ нижнихъ частяхъ поварни.

Вы-

Выше напомнимъ, что вѣнзизываніе вѣщчины на роженѣ не должно бытъ ше-сно; въ особливости должно это наблю-дать съ полшями, чѣобѣ оныѣ другѣ къ другу не прикасались, ошѣ чего заплѣсне-вѣшь и повредишья могутѣ; для чего каждый полшь и окорокъ должно на ла-донѣ разстояніемѣ одинѣ ошѣ другаго раз-двинуть, дабы дымѣ всюду свободно про-ходить и дѣйствовать могѣ.

Сказано также при описаніи копченія говядины, что количество дыму съ со-стояніемѣ погоды содержаніе мяса въ коп-ченіи опредѣляютѣ. О полшяхѣ опасенія имѣть не должно, чѣобѣ они въ дыму слишкомѣ высохнутѣ могли; съ окорока-ми же это случитья можетѣ, почему на-блюдашь должно, чѣобѣ мясо или любавчина въ окорокахѣ не очень высыхала, именно когда вывѣшено надѣ самымѣ очагомѣ, гдѣ и безѣ того по опасности ошѣ пожару должно ему висѣть очень малое время, и гдѣ оное совсѣмѣ черно закопшится: напрѣшивѣ внѣ очага въ поварнѣ или въ копильнѣ поверхъносѣ вѣщчины оша-нешя желша, будѣтъ дымомѣ исподоволь прохвачена, и получишѣ ошѣ того луч-шій вкусѣ, нежели бы висѣвъ въ шрубѣ и самой копоши.

Составляетѣ то вообще дѣло поли-ціи, чѣобѣ въ особливости въ крестьян-скихѣ домахѣ надсматривать, и въ повар-няхѣ ихѣ назначить мѣсто, гдѣ имѣ пол-

ти вывѣшивать къ копченію, дабы все селеніе привести отъ пожарнаго случаю въ безопасность. Не рѣдко въ низкомъ зданіи можно видѣть вещь, висѣщую очень низко и надъ самымъ огнищемъ очага. Еслили высоко вздымающійся пламень произойдетъ отъ сухаго хворосту; какъ легко можетъ онъ захватить вещь, а особливо на рамѣ вывѣшенную, и тѣмъ приключить несчастіе? Временемъ по обстоятельству выкормки свиней сало бываетъ жидко и текуче, то можетъ случиться, что потечетъ оное русломъ на огонь, а тогда вещь, въ мгновеніе ока охвачена будетъ пламенемъ; таковаго спеканія сала въ особливости опасаться надлежитъ, когда свиньи опкармливаны были буковыми орѣхами, бардою винокуренною, и тому подобнымъ, отъ чего пугаго сала не бываетъ.

Въ разсужденіи окороковъ еще должно напомнимъ, что кромѣ вышеписаннаго производства иные обходящіяся съ окороками таковымъ образомъ: Посоливъ, оставляющъ ихъ лежать недѣлю въ собственномъ ихъ рассолѣ, потомъ выложивъ на доску, накрывающъ другою доскою и нагибашающъ камнями, чтобъ рассолъ выдавило и могъ бы оной спечь; послѣ таковаго дѣйствія окорока съ мясистой или внутренней стороны вновь натереть солью, и подержавъ въ оной еще три дни, вывѣшивать копшить. — Еще иные око-

окорока отъ старыхъ свиней бьютъ деревянною колодушкою, чтобы ошмягчить, или въ холодную погоду вымораживающъ ихъ, чтобы сдѣлались мягки, а потомъ ошпаявъ напираютъ солью, перекладывающъ каждый слой мяса въ уксусъ вареною свеклою, и обливаютъ наконецъ тѣмъ уксусомъ, въ которомъ она варена; послѣ того наложивъ доску, нагнѣщаютъ чистыми камнями, и когда въ этомъ разсолѣ полежишъ недѣли три или четыре, вывѣшивающъ въ дымъ: но въ послѣднемъ этомъ производствѣ должно того наблюдать, чтобы разсолъ выступилъ по свержъ доски, дабы верхнѣе окорока не сухо лежали; для чего должно поддѣлывать разсолъ и подливать, пока все мясо онымъ покрыто будешъ. Опять иные разваривающъ соль въ водѣ на огнѣ, и окорока (равно и другое всякое къ копченію назначенное мясо) опускающъ на малое время, чтобы разсоломъ ихъ прохватило; послѣ чего тотчасъ вывѣшивающъ въ копченіе. Въ разсужденіи сего послѣдняго производства напомнимъ слѣдующъ, что оное въ толстыхъ и большихъ окорокахъ не можетъ быть дѣйствишельно, и не удобно напиратъ ихъ довольно солью, почему удобно оное только для малыхъ окороковъ отъ молодыхъ свиней; а припомъ вешчину сію еще до весны должно въ расходъ употребить. Полезнѣе можетъ быть это производство въ разсужденіи говяди-

ны, къ копченію опредѣленной; причемъ остающійся рассолъ мало помалу можно употребить въ приправу варящихся пищъ.

Наконецъ еще вѣдать должно, что къ соленію ветчины употребляется соли больше, нежели къ соленію говядины, пошому что сало ветчины вниканіе соли больше удерживаетъ. Кто желаетъ сообщить свиницѣ въ соленіи и копченіи больше прочности, тѣмъ меньше долженъ беречь соли.

О дѣланіи разныхъ калбасъ изъ свинины.

Калбасы изъ свиного мяса, къ тому же дѣланныя Хозяйкою въ домѣ своемъ съ наблюденіемъ всевозможной чистоты, имѣютъ на себя много охотниковъ, изъ коихъ нѣкоторые желаютъ, чтобы вся свинья была одною калбасою.

Въ самомъ дѣлѣ калбасы со свиною соспавляютъ отменно вкусную пищу, употребляемую какъ свѣжею, такъ и копченою, съ большею частію поправъ, и замѣняющую въ нихъ обыкновенное прибавленіе мяса.

Почему Хозяйкѣ должно калбасное дѣло довольно разумѣть, хотя бы отправлять оное и не собственными своими руками, а поручить домовому мяснику или поварихѣ. Сіи должны работать подъ ея руками и присмотромъ, ибо вещь сія, въ домѣ не мало значущая, когда составляетъ ей чрезъ большую часпъ года любимое насладѣніе кушанье, а она будеть худо пригодовлена и не съ шаковымъ вкусомъ.

Мно-

Многія Хозяйки непростаго происхожденія и состоянтія счидаютъ пошому пріятнымъ упражненіемъ дославлять калбасы своему семейству въ лучшемъ вкусѣ и множайшей пріятности, пошому что сами оныя готовятъ, дабы столько уважаемой пищѣ не было недоставка ни въ чистотѣ приготовления, ни въ совершенномъ вкусѣ; въ разсужденіи простоты составленія оныхъ разумѣю я, чтобы излишними подмѣсами не заглушить естественнаго ихъ вкуса.

Когда же упомянуто здѣсь о простотѣ приготовления калбасъ со свининою; вопросятъ можетъ быть, что значитъ сія простота? На что можно коротко отвѣчать: не достаетъ калбасъ простоты, когда за различными приправами нельзя распознать, какая пища въ ротъ положена; на примѣръ, въ калбасъ печеночной должно, чтобы вкусъ печенки отличался; когда же положено будетъ либо много или одной посторонней подмѣси, и больше нежели печенки, то оной слышно уже не будетъ, а пошому въ разсужденіи простоты сдѣлана будетъ погрѣшность.

Въ предлагаемомъ насавленіи къ дѣланію калбасъ показано будетъ, какъ готовить оныя простымъ образомъ безъ лишнихъ подмѣсей, и однако вкусно, въ нѣкоторыхъ добрыхъ домахъ здѣшняго мѣста; хотя же къ тому употребляютъ и разныя пряности, но не чужестранныя, а домашнія, на примѣръ въ печеночную

калбасу маіоранъ большею частію: ибо мягкосѣь эшой домашней пряности не заглушаетъ главной подмѣси, въ печеночную калбасу употребленной, а именно свиной печенки.

Противъ наблюденія чистоты поступлено будетъ, когда дѣлать калбасы въ тотъ же день, когда свинья убита.

Прежде уже при случаѣ доказательства о вредности домовыхъ боенъ въ городахъ приготовленіе калбасъ въ день убою скопины отвержено съ доводомъ.

Я не знаю, какимъ образомъ вошло обыкновеніе дѣлать калбасы въ тотъ же день, какъ убьютъ скопину, въ плаковой странѣ, которая любленіемъ порядка и чистоты предъ прочими опличается.

Что же мясники въ городахъ дѣланія калбасъ до другаго дни не откладываютъ, происходитъ можетъ быть отъ того, что они вообще очень поспѣшны въ своихъ опправленіяхъ, и къ тому расчетъ свой наклоняютъ, чтобъ калбасы сбыть съ рукъ еще скорѣе мяса, которыя они продаютъ по размѣру дешевле мяса, а для того у нихъ бѣдные люди раскупаютъ калбасы скорѣе: однакожъ есѣ мясники, а особливо въ большихъ городахъ, кои въ эшомъ опличаются, и калбасъ для чернаго народа не заготовляютъ; ибо приступаютъ къ дѣланію оныхъ на другой день по убоѣ скопины, и снабжаютъ кал-

ба-

басами знаменитыхъ городскихъ жишелей, которые бывають приморчивы въ разсужденіи пошребной чистоты и вкуса.

Когда же въ домобойняхъ погрѣшають противу наблюденія чистоты въ калбасномъ дѣлѣ, происходишь это большею часью отъ домовыхъ мясниковъ; пошому чшо какъ осенью во всѣхъ домахъ происходишь убой скотины, то деревенскіе мясники день и ночь заняты бывають работою, и спѣшашъ опрощью изъ дому въ домъ, чшобъ не ждали ихъ тамъ, гдѣ свиньи изъ корму уже вышли, а особливо бывъ пригнаны изъ лѣсовъ съ дрезнаго корму: тогда Хозяйки бывають рады, когда мясникъ не принудитъ ихъ долго себя дожидаться, и оставляють ему на волю производить съ калбасами, что ему угодно.

Естьли же хотя нѣсколько Хозяекъ начнушь сами калбасы дѣлать, подражая въ этомъ мясникамъ, охотно оснаются при обыкновеніи, единожды принятомъ, къ которому хлопотливоснъ домобойни необходимо ихъ понуждаешъ, чшобъ дѣло скорѣе сбышь съ рукъ, и лучше занимаешь онымъ одинъ день, а не два; но въ этомъ случаѣ должно имъ изъ собственнаго опыта замѣтитъ, чщо кишки въ не многіе часы не удобно освободить отъ склизи и запаха, естьли начинивать оныя въ тотъ день, какъ скотина бита. Замѣчательнымъ Хозяйкамъ сполько это зна-

знакомо, что онѣ не могутъ совсѣмъ
ѣсть калбасъ въ шѣхъ домахъ, гдѣ зна-
ютъ, что кишки чинятъ въ шотъ же день,
когда скопина бита; потому что когда
отвѣдаютъ обѣихъ калбасъ, какъ въ перь-
вой день, такъ и на другой день по убоѣ
убитыхъ, то первыя калбасы, а особли-
во въ простомъ приготовленіи, скажутъ,
какъ ихъ зовутъ, ш. е. будутъ припахивать
не довольно очищеною дрянью: на-
прошивъ самыя простыя калбасы, сдѣлан-
ныя на другой день по убоѣ скопины,
слѣдственно досташочно вычищенныя и
вымоченныя, будутъ безъ всякаго запаха
и безъ отвращенія вкуса. Едва повѣришь
можно, что за тѣмъ только отъ про-
стошты приготовленія калбасъ отступи-
ли, чтобъ заглушать вонь подмѣсю раз-
ныхъ приносей.

Происходящая отъ рановременнаго
дѣланія калбасъ непрочнось оныхъ дол-
жна уже побудить Хозяекъ оставить
чиненіе кишокъ въ первый день убою ско-
пины; ибо легко уразумѣть можно, что
отъ дряни и зловонія не довольно освобо-
жденные кишки содержатъ въ себѣ такъ
сказать кислыя дрожжи, кои набитую на-
чинку въ броженіе приводя, учиняютъ
столькожъ непрочно, какъ и невкусну. По
этой причинѣ калбасы Вестфальскія,
Нижне-Саксонскія, Померанскія и прочія,
столько прочно лежатъ, что первая за-
бота относится къ вычищенію кишокъ,
чего

чего въ шотъ же день, какъ скопина бита, въ шоль не многіе часы произвестъ не можно. Въ помянутыхъ странахъ кишки чинить начинаютъ не прежде, какъ вымачивая оныя чрезъ цѣлыя сунки.

Почему наши Хозяйки должны впредъ за дѣланіе калбасъ сами приниматься, для того что деревенскіе мясники осенью, какъ въ обыкновенное время убою скопины, столько бывають поспѣшны, и не соглашаются ждать другаго дни къ дѣланію калбасъ. Для сего наставленіе къ оному предложено будетъ со всевозможною точностію и подробностію, дабы всякая Хозяйка чрезъ шо могла быть приведена въ состояніе обойтися въ разсужденіи дѣланія калбасъ безъ онаго мясника, ш. е. дѣлала бы оная сама, или подѣ своимъ присмотромъ руками повара или служанки.

Первый приступъ къ дѣланію калбасъ долженъ состоять въ тщательномъ вычищеніи и вымоченіи кишокъ.

Мясникъ возлагаетъ первую руку на очищеніе кишокъ, выворачивая оныя, освобождая отъ дряни, выширая солью и горячею водою, чшобъ сколько возможно очистишь изъ нихъ всю склизъ; шо же должно дѣлать съ желудкомъ и пузыремъ, пошому что обыкновенно и сѣи набивають шою же начинкою какъ и кишки.

Поелику деревенскому мяснику плаща производися не по времени считая, но съ

съ каждой убишой скопины, а пошому онѣ спѣшишь очень, отправась, перейши въ другое мѣсто, и для того Хозяикѣ слѣдуетъ смотрѣть за нимъ прилѣжно, чшобѣ употребилъ онѣ къ таковому исправленію пошребное время, а не поверьхносно бы оное совершалъ. Больше всего не должно ему позволять, чшобы онѣ поспѣшая, къ очищенію кишокъ употреблялъ тупой голичокъ, обмакая онѣй въ воду и вымешая онымъ дрянъ изъ кишокъ. Правда, чшо употребленіе тупаго голичка къ вычищенію кишокъ очень способно, но тогда лишъ, когда кишки опредѣлено просто варить въ пицу, а не начинивашъ. Еспѣли вычищать говяжьи кишки, голичокъ эшотъ оказываетъ лучшую услугу, пошому чшо оныхъ ничѣмъ не начинивашъ; кишки же, къ начинкѣ опредѣленныя, тупой голичокъ можетъ мѣстами протереть шонко, отъ чего онѣ при дѣланіи калбасъ будутъ прорываться; случается эшо либо тогда, какъ набивашъ начинку, или хотя при семъ и удержашся, но послѣдуетъ сіе послѣ во время варенія. Очень скучно, когда во время начиниванія кишки будутъ прорываться, и работу принуждено начинать вновь; начиниваніе калбасъ займетъ тогда вдвое времени, нежели бы работа шла безъ прерывокъ. Происходитъ же онѣ прорыванія кишокъ и неудобство, когда прорвавшихся кишокъ нѣчемъ будетъ перемѣнить, и въ де-

деревнѣ оныхъ, не какъ въ городѣ въ мясныхъ рядахъ, сыскашь не можно. Сверхъ того не пріятно, когда калбасы во время варенія въ котлѣ будутъ прорываться и начинка вываливаться; чрезъ что намѣреніе начинки обратиться вошще, ибо намѣреніе относится не до калбасной похлебки, но до самыхъ калбасъ.

Когда же помянушый непріятный случай отъ обдиранія кишокъ голичкомъ происходитъ, должно употребленіе онаго мяснику (или кто въ домѣ его должность опправляетъ) запрешить, и приказашъ кишки вычищать руками посредствомъ выширанія солью. Хозяйка не худо сдѣлаетъ, еслии въ этоѣ часъ будетъ сама присутствовать и собственными глазами видѣшь, что онъ дѣлаетъ.

Еще нужно къ воспрепятствованію могущаго случиться прорыванія кишокъ, во время начинки и варенія оныхъ размешивать и воду, употребляемую мясникомъ къ очищенію оныхъ. Вода не должна быть холодная, пошому что она употребляемую пришомъ соль не довольно скоро распустишь, и учиняешь оную способною къ развѣданію кишокъ, а пошому воду должно имѣшь къ сему теплую, но негорячую. Мясникъ охотнѣе употребляетъ воду горячую, еслии спѣшишь ииши, и знаетъ, что не самъ калбасы будетъ начинивать; онъ не будетъ имѣшь скуки, османавливающей работу при на-
чи-

чиниваніи калбасъ прорываніемъ кишокъ. Горячая вода ускоряетъ дѣйствіе вычищенія, опѣ чего кишки вскорѣ дѣлаются облы и свѣшлы; а какъ помянушымъ образомъ горячею водою кишки будутъ распарены, и естественная ихъ крѣпость разлучена, то и должно мясника заставляяшъ употребляшъ только теплую воду: сего имѣ больше должно наблюдать съ кишками молодыхъ свиней; у оныхъ кишки и безъ того бываютъ очень тонки, а и еще сдѣлаются шоне, естли къ вычищенію ихъ употребленъ будетъ горячій растворъ, т. е. горячая вода, вскорѣ соль распускающая.

Когда мясникъ при очищеніи кишокъ совершитъ свое дѣло, принимается за нихъ Хозяйка, чтобъ дѣло вычищенія довершитъ вымачиваніемъ.

Къ вымачиванію надлежитъ кишки разрѣзать въ таковую длину, каковымъ были калбасамъ, и не худо кишки класть въ воду выворотивъ, такъ чтобъ внутренняя сторона пришлась на верхъ, ибо она въ брюхѣ животного непосредственно примыкалась къ калу; почему нужно, чтобъ сію сторону вода очистила: не такъ хорошо послѣдуетъ, когда кишки оставитъ не выворотивъ; это затруднительно, потому что къ начиниванію кишки опять по прежнему выворачивать должно будетъ. Но можно ли не уважить сего, когда не можно довольное употребитъ

бишь щеніе кѣ вычищанію кишокъ? Лучше чистошу проспирать слишкомъ, нежели съ недостаткомъ.

Надлежитъ смотрѣть того, чтобъ вымачиваемыя кишки съ ихъ водою не поспавишь въ холодномъ мѣстѣ, гдѣ вода можеть замерзнуть; въ эпомъ случаѣ холодная или еще и замерзлая вода ничего изъ нихъ вытягивать не можеть. Должно посудѣ съ кишками споять въ шаковомъ мѣстѣ, гдѣ бы вода не могла охолодѣть.

Недостаточно, чтобъ воду только однажды на кишки налишь, какъ то дѣлають мясники, но перемѣняшь оную по крайней мѣрѣ шесть разъ, старую сливая.

Кишокъ въ водѣ держанъ не должно меньше сутокъ, а лучше больше, нежели меньше. Когда на примѣрѣ свиньи бишь предъ обѣдомъ, то съ того времени кишки положивъ въ воду, начинивашъ ихъ на другой день кѣ вечеру. Хозяйка не имѣетъ нужды дѣланіемъ калбасъ торопиться, и оканчивашъ работу сію на другой день; довольно, когда лишъ шѣ калбасы, кои варить должно, а именно печеночныя и кровяныя, въ исходѣ сутокъ поспѣли бы кѣ ошвариванію: ибо калбасы, кѣ жаренью и копченью опредѣленныя, имѣють еще довольно времени, хотя бы въ шрѣшій день по убоѣ скопины ихъ начинивашъ, естли на другой день того сдѣлать не успѣешь; или когда много свиней бишо,

Часть VIII. Отдѣл. 2. III

и

и пошому Хозяйка въ одинъ вечеръ пере-
дѣлкою калбасъ не управится, а особливо
если не имѣетъ помощниковъ, для то-
го что употребляемые къ рубленію мяса
не всегда могутъ быть способны къ начи-
нванію кишокъ; къ сему потребны нѣко-
торое проворство и привычка.

Не должно думать, чтобъ часто по-
вторяемое наливаніе на кишки свѣжей во-
ды было не нужно; когда сливаемая вода
и свѣшла сходить будетъ, и чтобъ мно-
го сказано было, что наливаніе свѣжей
воды повторятъ по меньшей мѣрѣ шесть
разъ; въ этомъ случаѣ должно замѣчанъ
запахъ, которому надлежитъ совсѣмъ
избѣжаться; поелику найдено, что при
маловременномъ вымачиваніи, равномер-
но и не часной перемѣнѣ воды, зловоніе въ
кишкахъ еще оставалось, въ доказатель-
ство того, что мало кишки были выма-
чиваны, и вода не довольно часно пере-
мѣняема была, чтобъ всю гниль изъ нихъ
распустить и извлечь.

Къ дѣланію калбасъ должно имѣть до-
вольно кишокъ въ запасъ, чтобъ не по-
слѣдовало въ оныхъ недостатка.

Къ дѣланію калбасъ еще недостаточ-
но, чтобъ имѣть кишки отъ свиней по-
бишыхъ въ домѣ, надлежитъ заготовить
оными, чтобъ можно было наготовить
довольно калбасъ для расхода на столъ
служнй, ибо и кромѣ того случится мо-
жетъ, что иная кишка, а особливо моло-
дой

дой свиньи, при начиниваніи прорвется, и для того должно будетъ перемѣнить сную свѣжую. Можно также въ расчетѣ кишокъ обмануться отъ шаковыхъ свиней, кои откармливаемы были въ лѣсу древеснымъ кормомъ; для того что у шаковыхъ кишки бывающъ гораздо уже, нежели у откармливаемыхъ дома, кои сухаго корму не ѣли, и у которыхъ онѣ бывающъ набишы и распянушы отъ всякихъ поможъ сѣ пересылкою муки и жидкаго корму; въ кишки шаковыхъ свиней входивъ начинки почти вдвое; также узкія кишки свиней, отѣвшихся въ лѣсу, больше прорываются, нежели домокормныхъ свиней. При семъ должно же вѣдать, что начинка служнихъ калбасъ гораздо больше умножается подмѣсю крошеннаго хлѣба, нежели сколько кладутъ онаго въ калбасы для спола господскаго, а пошому кишками домобойныхъ свиней удовольствоваться не можно.

Должно по сему брать въ пособіе кишки говяжьи отъ своей домобойни, или покупая въ мясныхъ рядахъ, и попомѣ еще оныя дочисливъ. Сіи очищенныя кишки говяжьи, также и пузыри, по вынушій изъ воды надлежитъ сѣ одного конца завязать крѣпко, сѣ другаго же вложить перяную шрубочку, надуть сколько возможно и завязать крѣпко, чтобъ воздухъ никакъ вышши не могъ и кишки остались распянушы. Надутыя кишки должно повѣсить въ тепломъ мѣстѣ, гдѣ онѣ

скоро засохнуть; когда же засохнуть, повѣсить ихъ въ безопасномъ мѣстѣ, гдѣ онѣ безвредно цѣлый годъ висѣть и къ употребленію въ готовности быть могутъ; нужно ихъ будетъ только положить въ теплую воду, чтобъ поразмякли. Надушья говяжьи кишки не должно разрѣзывать на части, но оставить ихъ длиною въ нѣсколько аршинъ, а при надуваніи свернуться онѣ въ нѣсколько рядовъ кольцомъ, такъ что въ привѣшиваніи и засушиваніи очень не много займутъ мѣста.

Однакожъ сіи говяжьи кишки совѣстную употреблять въ начинку только для стола служняго, а не господскаго; ибо онѣ пріятности вкуса калбаснаго уменьшаютъ, и для того употребляютъ ихъ на калбасы къ столу господскому только въ случаѣ нужды. Замѣчаніе, которое покажется странно покупающимъ калбасы у мясниковъ, и неѣдавшимъ калбасъ, пригошленныхъ рукою щастливой Хозяйки.

Понеже служители калбасы ѣдятъ охотно, и Хозяйкѣ надлежитъ по сему очень стараться заготовить много такихъ калбасъ въ прокъ, пошому что оныя считаются вмѣсто мяса, и оному дѣлаютъ замѣну, по въ этомъ случаѣ можно начинять калбасною начинкою льняныя мѣшечки; таковая подставная калбаса не можетъ быть способна ни къ жаренію, ни къ копченію, но только начиняемая печенкою и кро-

кровяною начинкою, каковыя варятъ, а попомъ иногда и коптятъ. Таковымъ образомъ чиненныя калбасы обыкновенно называются *мѣшечныя калбасы*, а мѣшечковъ къ сему можно нашишь изъ новой льняной холстины; по вынутіи изъ нихъ начинки можно ихъ вымывъ и высушивъ, опять въ надлежашую пору къ тому же употреблять, или на таковыя мѣшечки употребляющъ ветошки изношеннаго, но начисто вымытаго бѣлья, которыя лишъ бы могли выдержатъ начиниваніе и вареніе. Мѣшечки сїи должно шить длинныя и узкіе, ибо въ толстыхъ, хошя короткихъ мѣшечкахъ, начинка хорошо проварится не можетъ; кромѣ сего въ толстыхъ мѣшечкахъ начинка не будетъ прочна, но въ срединѣ заплѣсневѣетъ и пожелѣетъ.

Надлежитъ заблаговременно запасать спичекъ къ закрѣпленію концовъ у начиненныхъ калбасъ.

Сколько нужно запасши довольноя количество кишокъ къ начиниванію калбасъ, столькожъ нужно запасшия заблаговременно довольномъ числомъ деревянныхъ спичекъ къ закрѣпленію калбасъ съ обоихъ концовъ, чтообъ начинка изъ нихъ не вывалилась.

Полезнѣе калбасы не нитками завязывать, но деревомъ закрѣплять, для того что начинивающимъ калбасы мокрыми своими руками послѣднее ловчѣе и скорѣе производить, нежели завязываніе нитками,

ми, кои по скользкимъ кишкамъ сдвигатся и скочить могутъ.

Для спичекъ обыкновенно употребляютъ малые облупленные прутики, кои съ толсшаго конца соспругиваются подобиемъ оспраго гвоздка, чшобъ шаковымъ острѣмъ скорѣе и удобнѣе кишку прошкнуть можно было.

Это закрѣпленіе производится сперва на одномъ концѣ кишки, чшобъ начинка въ нижній конецъ не выходила, когда сверьху набита будетъ; спичку зашыкашь надлежитъ не у самого конца кишки, чшобъ не прорвалась. Лучше всего кишки для большихъ копченыхъ, также къ жаренью назначенныхъ калбасъ, кои шуту набиваются, закрѣплять спичкою, на палецъ ширины отъ конца опсшуливъ, для шого что скучно и задержаніе въ работѣ, естли спички будутъ прорываться, а потому одно дѣло принуждено будетъ снова начинать. Прорваніе спички въ нижнемъ концѣ очень задерживаетъ шѣмъ, что начинку принуждено будетъ выгнѣшать вонъ, и въ новомъ мѣстѣ кишку спичкою закрѣплять.

Прутики для шпилекъ должны быть въ толщинѣ своей сколько возможно равнѣе; потому что когда будутъ они снизу шолще, нежели вверьху, шо могутъ опчасши распарывать кишку, частью же не очень скоро прошыкать оную; также тонкіе придомленные концы, которыми

кал-

калбасу закрѣпляютъ, при вареніи калбасы, кошорая ошъ того разбукаетъ и закрѣпку давивъ, легко могутъ выскочивъ допустить начинку вываливаться, пошому что толстой конецъ спички дѣлаетъ въ кишкѣ большую скважину, кошорую другой конецъ едва занявъ собою можетъ. Лучшіе прутки для шаковыхъ спичекъ самые тонкіе и всюду равной толщины, шакъ чшобъ толщина въ концахъ была непримѣнной разности.

Сии прутки, кои могутъ быть березовые, лециновые и шому подобные, не должны быть сыры и мягки, но по срѣзаніи засушены на солнцѣ, въ случаѣ же осенняго или зимняго заготовленія въ печи; ибо какъ оныя должны быть очень тонки, шо не будетъ въ нихъ безъ того къ зашпиливанію довольной упругости, и будувъ концы ихъ гнуться. Можно сии спички готовить еще изъ сырыхъ прутковъ, но очень остро срѣзывая; пошому что шупой конецъ толстую кишку не проколетъ, и приломится, сѣшли просовывавъ съ усиліемъ.

Въ кошоромъ мѣстѣ въ сыромъ лѣсу недостатковъ, можно спичекъ сихъ приготовить изъ отколковъ драницъ, кошорыми кровли кроютъ, и кои очень легко раскалываются; спички изъ нихъ должно округлить, а не угловатыми оставлять, для того что углами сими могутъ онѣ при давленіи во время начиниванія, или

разбуканія калбасы кожу кишки распро-
рошь: однакожь спички сїи не должны
быть смоляны, чѣтобъ калбасы не заим-
сѣвовали смолянаго вкуса, а особливо ко-
гда гошоваѣтся оныя для стола господ-
скаго.

Въ безлѣсѣ, и гдѣ ростетъ тернов-
никъ, вырѣзываютъ спицы сего дерева
къ употребленію на закрѣпленіе калбасъ.
Спицы сїи остры какъ иголки, и очень къ
сему способны; но съ другой стороны
имѣютъ въ себѣ то неудобство, что во
время варенія калбасъ острыми своими
могутъ прорѣзывать оныя, отъ чего на-
чинка выпячивается вонъ и калбаса пор-
тилась. Лучше всего въ безлѣсномъ мѣстѣ
чурбачокъ ольховаго или березоваго дере-
ва распилишь, расколошь на малыя ча-
сти и наспругашъ изъ него спичекъ; хо-
тя это трудно, однакожь получающя
чрезъ то надежныя спички, кои калбасъ
во время варенія прорывать не могутъ.

Закрѣпленіе спичками изъ прутиковъ
производится таковымъ образомъ: ост-
рымъ концемъ проколошь кишку попе-
регъ трижды въ разныхъ мѣстахъ, вздѣ-
вая на прутокъ, разстояніемъ въ рассу-
жденіи толщины кишки, прутокъ прово-
лочь почти до конца, и потомъ прило-
мишь, прутикъ этотъ употреблять, по-
ка онаго станетъ на закрѣпленіе кишокъ.
Запорки сїи не должно приламывать ко-
рошки, но шакъ чѣтобъ оныя съ обѣихъ

сто-

сторонѣ кишки выставились, пошому что за оныя концы задѣвая, привязываютъ шнуры, въ коихъ пещи продѣваютъ роженѣ, на которомъ калбасы коптятъ въ прокѣ.

Впрочемъ сїи деревянные спички можно употреблять и къ замѣчанію калбасъ; пошому что, какъ калбасы для стола служняго и господскаго бываютъ не одинакой доброты, а можно ихъ сварить вмѣстѣ въ одномъ большомъ котлѣ: то въ этомъ случаѣ безъ замѣтокъ разобратъ ихъ будетъ не лзя, ибо внутренняя ихъ доброта съ наружности не видна, развѣ принуждено будетъ взрѣзывать, по сему однѣ калбасы съ концевъ закрѣпляютъ дважды, ш. е. двумя спичками; естли это сдѣлано будетъ съ калбасами служными, то при выниманіи изъ котла можно ихъ разобрать, вѣдая, что дважды закрѣпленныя калбасы для стола служняго. Въ разсужденіи копченыхъ калбасъ можно то же дѣлать, естли опасность естъ, что въ дыму могутъ онѣ перемѣшаться.

Наконецъ въ числѣ приготоовленія къ калбасному дѣлу состоятъ и то, чіобъ записи такъ называемыми калбасными спременами; это кольца, кои могутъ быть мѣдныя, роговыя или деревянные, безъ нихъ обойтись не можно при накладываніи въ кишки начинки. Кишка, которую начинивать, верхнимъ концемъ своимъ продѣвается въ кольцо, и краями

своими около онаго загибается; шаковымъ образомъ разинутое устье кишки прихватывается къ кольцу лѣвою рукою между большимъ и указательнымъ пальцемъ, шакъ чѣобъ устье кишки пальцами сими было обнято и съ кольца скочишь не могло. Въ этомъ положеніи начинка кладется въ кишку лѣвою рукою, прожимается по оной охватомъ горсти, и проводится до мѣста, гдѣ оной быть; въ продолженіи сего дѣйствія лѣвая рука должна оставаться въ своемъ положеніи, и кольца не выпускать, пока вся калбаса начинена будетъ.

Впрочемъ кольца должно имѣть разной величины, потому что пространство кишокъ бываетъ не одинаково, для большихъ кишокъ и кольца побольше, а для меньшихъ поменьше. Роговые кольца лучше прочихъ, и могутъ быть сдѣланы изъ воловьихъ роговъ, выбравъ къ тому гладкіе, и копорые бы токаръ въ нутри оточилъ тонко и гладко; это составивъ уже родъ трубки, кои называютъ иные калбасными рожками.

Разные роды пряностей должно къ калбасному дѣлу имѣть въ готовности.

Поздно будетъ помышлять о запасѣ пряностей въ тотъ день, когда калбасы дѣлашь и искашь недостающихъ, тѣмъ паче, что наши домашнія пряныя травы, кои нашимъ калбасамъ пріятнѣйшій вкусъ

доставляють, шребують еще предуготовленія, а не шакъ просто срѣзываны и высушены бытъ должны, какъ росли, но прежде надлежитъ ихъ со сибелей или былинокъ обобратъ.

Изъ иностранныхъ пряностей вопервыхъ пошребенъ *перець*, но упошребляешся оной умѣренно, чшобъ калбасы опъ излишесшва, какъ говорится, не драли рта. Въ копченія калбасы перець упошребляешся очень крупно шолченой, а для прочихъ калбасъ можешъ бытъ мѣлко шолченъ.

Такъ называемый *Англинскій перець*, кошорый въ иныхъ мѣстахъ называютъ *Ямайскимъ* или просто *Англинская* пряность, множественно въ калбасы упошребляешся, потому что оный меньше ѣдокъ, нежели черный перець, а калбасамъ очень пріятный вкусъ доставляешъ.

Гвоздика, безъ кошорой калбасы не имѣють добраго вкуса, шакже должна бытъ въ запасъ; однако и сѣю пряность надлежитъ класть умѣренно.

Безъ соли калбасы не могутъ бытъ ни вкусны, ни прочны. Когда соляшся калбасы въ прокъ заготовляемыя, должно въ соль подмѣшивашъ *селитры*, чшобъ вышли красноваты, а эшо доставляешъ имъ хорошій видъ. Въ разсужденіи соленія калбасъ Хозяйкъ не должно полагашся на глазомѣръ, причемъ можешъ пересолить или не доложитъ соли; по сему надлежитъ
сй

ей начинку отвѣдывать, клавъ на языкъ, и послѣ выплевывая; таковымъ отвѣдываніемъ начинки, какъ въ разсужденіи соли, такъ прочихъ приправъ, можетъ она помѣшиться въ настоящій размѣръ. Недосоленая калбаса имѣетъ слабый вкусъ и бываетъ непрочна; пересоленая же выходитъ не вкусна, и за множествомъ соли настоящій ея вкусъ бываетъ на языкъ нечувствителенъ.

Кромѣ помянутыхъ пряностей потребны нѣкоторыя душистыя травы, сообщающія калбасамъ пріятность вкуса; простолюдины разумѣютъ ихъ подъ всеобщимъ назнаніемъ *калбасныя травы*, и водяшъ оныя сами въ своихъ огородахъ, шѣмъ паче не должно упускать сего Хозяикъ средняго состоянія; въ недостаткѣ оныхъ принуждено закупать ихъ заблаговременно въ городахъ въ зеленыхъ лавкахъ, и шѣмъ больше, что безъ нихъ не можно обойтись въ поварнѣ для приготовленія разныхъ кушаньевъ, къ великой замѣнѣ иностранныхъ пряностей.

Маіоранъ первая душистая трава, которую должно срѣзавъ со стеблями, связать въ пучки и сушить; въ день употребленія ея въ калбасы должно положить близъ печки, чтобъ гораздо высохла, и листки съ ней можно было мѣлко стереть. — Неосторожно поступлено будетъ, естли маіоранъ сушить расклавъ на горячей печи; жаръ изгонитъ
изъ

изъ него лучшую его пряную силу, такъ что оная мало въ калбасахъ будетъ дѣйствовать. Правда, что маіоранъ къ обширанію съ него листовъ долженъ быть очень сухъ; ибо хотя по срѣзаніи своемъ и дольно засушивается, но потомъ привѣшивается въ чуланѣ, или что лучше содержится запертъ въ сундучкѣ, а въ это время листы на немъ столько опшволгнушъ, что обширашъ ихъ будетъ не ловко: однако нужно лишъ въ шомъ день, когда калбасы дѣлашъ, маіоранъ развязавъ раскласъ близъ печи, то и высохнетъ онъ довольно; упустивъ же сію предосторожность, принуждено будетъ сушить его на горячей печи, и шѣмъ лишшъ лучшей его силы, тогда не лзя будетъ назваъ его и полумаіораномъ.

Высушивъ маіоранъ съ предосторожношю, обшеретъ его надъ пространнымъ судномъ руками; поелику стебелькамъ не должно быть въ калбасахъ, которые и никакой силы въ себѣ не содержатъ, то должно ихъ изъ листковъ выбраъ: это удобнѣе произвестъ прошираніемъ сквозь рѣшето, причемъ листы пройдутъ, а обломки стебельковъ въ рѣшетѣ останущся; оставшееся въ рѣшетѣ можно еще посушивъ прошеретъ, и такъ изъ листковъ ничего ушрачено не будетъ.

Тиміанъ вторая домашняя душистая трава, которую употребляютъ въ калбасы почти по шолькужъ или не много
мень-

меньше маіорану кѣ сообщенію онымъ пріятнаго вкуса; сушатъ его также, какъ маіоранъ, и также очищаютъ листки пропираниємъ сквозь рѣшето.

Базилікъ прешья душистая трава, кошорая обще съ маіораномъ и шминомъ содѣйствуетъ кѣ доброму вкусу калбасъ; и сими тремя ароматными травами при помянуемыхъ трехъ иностранныхъ пряно-стяхъ довольствуются большею частью въ приправѣ калбасъ. Въ нѣкоторыхъ домахъ опъ правила сего отступаютъ, употребляя въ прибавокъ разныя другія иностранныя пряности, соединяя оныя либо съ помянутыми домашними травами, или часть оныхъ оставляя, какъ-то на примѣрѣ дѣлаютъ съ шалфеею и лукомъ.

Шалфею въ нѣкоторыхъ домахъ очень любятъ, и можетъ быть по дѣшеческимъ правиламъ помянутымъ домашнимъ травамъ предпочитаютъ; употребляютъ одни ея сушеные листки, но смотрѣвъ, чѣмъ не переложить, ибо впрочемъ калбасы получаютъ въ себѣ горечь; оныя по выше сказанному, оставляя маіоранъ, шминъ и базиликъ, одни употребляютъ, либо смѣшавъ съ оными; въ этомъ случаѣ вкусъ ея много прочія травы заглушаетъ, но шалфея въ калбасахъ не всякому по вкусу, хотя она пищу не портитъ.

Лукъ

Лукъ въ иныхъ домахъ въ калбасахъ очень любящъ; вкусъ его предъ всѣми приправами ошличается, а потому многіе его въ калбасахъ не шерпящъ, хотя и могутъ ѣсть въ другихъ кушаньяхъ, какъ-то съ бараниною, рыбою, въ гусиномъ попрохѣ, и проч.

Коринку или *дробной изюмъ* нѣкоторые въ начинку калбасную мѣшаютъ; однакожъ это не всѣмъ на вкусъ приходишь, и большею часію считаютъ калбасу съ коринкою за излишнее умничанье, лишшающее оную добраго вкуса, каковъ бываетъ отъ маіорану, шиміану или базилику.

Когда нѣкоторые кладутъ крупной крошеной изюмъ, миндаль, корицу и прочее въ калбасы печеночныя, то все это идешь напрошивъ простоты приготовленія. Хотя въ разсужденіи вкуса въ пищахъ кристикъ не должно давать полной свободы, и своего собственнаго вкуса правиломъ поспавлять къ сужденію о вкусѣ другихъ человѣковъ; но когда наблюдашь простоту въ плаковомъ домашнемъ кушаньѣ, какова естъ калбаса, то хитрствованіе Французскаго повареннаго искусства должно совсѣмъ оставишь, и можешь быть уже очень въ разсужденіи калбасъ рѣшительно, когда сказать: что соль, перецъ, гвоздика, маіоранъ и шиміанъ, въ большей части домовъ средняго состоянія составляютъ приправы, ко-
то-

шорыми въ дѣланіи калбасъ довольству-
ются, доставляя чрезъ то онымъ ихъ
естественный и лучший вкусъ.

Есть еще нѣкоторыя приности, кои
употребляють въ калбасы, къ жаренью и
копченю назначенныя; это тминъ и ли-
монная корка.

Тминъ кладуть цѣломъ, а не тол-
кутъ; должно просѣять оной сквозь рѣ-
шето, потому что въ немъ бывають ино-
гда малые камушки, ибо гдѣ оный мно-
жественно сѣють, то моломятъ оной въ
полѣ на голой землѣ; мѣлкой песокъ,
также въ немъ случающийся, должно вы-
дувать, чтобъ не попадался послѣ на зу-
бы. Впрочемъ шмину кладуть много въ
жаримыя и копчимыя калбасы, потому
что шминъ почти всѣ любятъ, и при-
томъ онъ очень здоровая и желудокъ укрѣ-
пляющая приность.

Мѣлко крошенная лимонная корка
доставляетъ жаримымъ калбасамъ пріят-
нѣйшій вкусъ, почему оную отрѣзывать
изъ нихъ не должно; но въ прочихъ кал-
басахъ, которыя коптятъ, класъ этой
корки не должно, потому что она проч-
ности ихъ мѣшаетъ.

Нѣкоторыя въ жаримыя калбасы кла-
дуть толченой кишнецъ, а другія укро-
пныя сѣмена; въ этомъ случаѣ лимонная
корка въ жаримыхъ калбасахъ составля-
етъ

есть ненужную вещь, ибо лимонной вкусъ совсѣмъ заглушенъ будетъ.

Папушникъ и хлѣбъ, которыхъ мякишъ въ кровяныя и печеночныя калбасы идетъ, долженъ быть заблаговременно скрошенъ.

Въ предуготовленіе же къ дѣланію калбасъ надлежитъ, чтобъ мякишъ бѣлаго и чернаго хлѣба, употребляемый въ кровяныя и печеночныя калбасы, заблаговременно былъ скрошенъ; лучше дѣлать это за день предъчиненіемъ калбасъ, потому что въ самой эпошъ день много другихъ хлопотъ: ибо рубленіе внутреннихъ для начинки, крошеніе мяса для другой, и прочее, пребудушъ много времени и человѣческихъ рукъ, а особливо когда много свиней бишо, и всѣ кишки оныхъ опредѣлены на калбасы.

Для калбасъ, къ господскому столу назначенныхъ, обыкновенно берутъ лучшей бѣлый хлѣбъ французскій, или во избѣжаніе денежныхъ расходовъ изъ лучшей муки печеный домашній папушникъ. Въ калбасы для служилыхъ печется хлѣбъ изъ такой муки, каковая удобно по обстоятельствамъ мѣста; въ изобильныхъ мѣстахъ употребляется пшеничная, а въ другихъ ржаная. Пшеничная мука и въ урожайныхъ мѣстахъ служитъ къ сему расходя, или средней руки; въ мѣстахъ средняго плодоносія пекутъ къ сему булки изъ ситной муки; въ самыхъ же скудныхъ

Часть VIII. Отдѣл. 2. Ъ ныхъ

ныхъ кладушъ въ калбасы рѣшетной хлѣбъ, или гречишную кашу.

Папушникъ должно изрѣзать въ малые сухарики; употребляюшъ къ сему деревянную тарелку или доску, на которой хлѣбъ сперва изрѣзываютъ тонкими ломтями, а потомъ въ сухарики; такимъ же образомъ поступаютъ и съ другимъ пшеничнымъ хлѣбомъ. Для служныхъ калбасъ крошеніе сухариковъ не должно быть таково дробно.

Не нужно крошить хлѣбъ въ самой томъ день, когда калбасы дѣлаютъ; можно сіе произвешъ за долго въ способное время, но надлежитъ гораздо высушить, чтобъ не заплѣсневѣлъ и не испортился; потому что старые сухари какъ пшеничные, такъ и ржаные, ни мало калбасъ не портятъ. Въ начинку сухарики сіи не должно класъ прямо сухіе, ибо углами своими могутъ опчастъ калбасу прорыватъ, часъ же въ вареніи разбукнуть, и шѣмъ довести калбасу шреснуть. Это неудобство ошвращаетъ шѣмъ, что сухарики положивъ на почвы, обливаютъ теплою водою, или опваромъ изъ котла, въ которомъ калбасы варятъ, чтобъ ошмякли, что и безъ шого дѣлаютъ и съ мягкими сухарями изъ свѣжаго хлѣба, такъ какъ мякишъ хлѣбной для кровяныхъ калбасъ поливаютъ либо опваромъ, или мѣшаютъ съ кровью.

Не должно, чтобъ при дѣланіи калбасъ былъ недостатокъ въ потребной къ тому збруѣ.

Въ домахъ, въ которыхъ калбасы дѣлающъ ежегодно, и при томъ въ небольшомъ количествѣ, должны быть въ запасѣ необходимо нужные къ тому приборы; ибо въ порядочномъ Хозяйствѣ снабжаютъ себя оными заблаговременно, дабы не дошло дѣло до выпрашиванія на ссуду. Но не довольно еще того, чтобъ сіи приборы составляли часть собственнoй нашей домашней утвари, пошому что наличность оной не великую принесетъ намъ пользу, естли оная будетъ въ неспособномъ состояніи ко употребленію; должно, чтобъ оная была въ хорошей годности, чтобъ дѣлу ни ошановки, ни препятствія не произошло.

Не нужно здѣсь упоминать о добрыхъ острыхъ поваренныхъ ножахъ, пошому что при разниманіи мяса и дѣланіи калбасъ много рѣзанья происходитъ, къ чему обыкновенные споловые ножи неспособны и не довольно крѣпки. Гдѣ разрубается много мяса и при томъ косшисаго, къ калбасному же дѣлу много крошева потребно, то не должно быть недостатку въ способныхъ острыхъ толстообухихъ ножахъ и широкихъ шопорахъ, каковы мясники употребляютъ; ибо малые обыкновенные дровосѣчные шопоры, бывъ дѣлаемы неловко, въ дѣлѣ этомъ успѣху приносятъ

сятъ мало, и въ дѣйствіи мягкаго срубанія внутреннихъ и мяса для начинки не поспѣшны. Широкой мясничій топоръ прорубаетъ за одинъ разъ полосу вдвое, нежели обыкновенной топоръ, потому что оной дѣлается отчасти шире, частью же выше, и слѣдственно несравненно успѣшнѣе въ мѣлкомъ срубаніи мяса; также отъ удара топора разваливающуюся кучу мяса ловчѣе онымъ со стороны опять сгребать: это должно почасту повторять, пока начинка срублена будетъ по надлежащему. Сіе дѣйствіе также скорѣе производится широкимъ, нежели узкимъ обыкновеннымъ топоромъ; почему будетъ только попраша времени во многомъ запасаніи калбасъ при недосналкѣ хорошаго мясничьяго топора, когда употребляютъ къ сему топоры простые. Еслили начинки заготовляется мало, можно управиться однимъ рубильнымъ ножомъ, имѣющимъ широкое и острое желѣзко, всаженное въ корешковую рукоять; но когда мяса срубають много, ножъ таковой утомить можетъ, для того что за корешковостию черенка держишься только одною рукою; напрошивъ мясничій топоръ не столько утомляетъ, ибо длинное его топорщице можно держать обѣими руками.

Поелику внутреннія части убитыхъ скопавъ, также мясо для калбасъ дробно срубають должно, то будетъ крайне неспособно и неуспѣшно срубають оное на
обы-

обыкновенныхъ сполохъ и лавкахъ; должно имѣть къ сему особливья толстыя колодки, на которыхъ начинка въ калбасы срубається.

Сии колоды не должны быть изъ мягкаго лѣсу. Всякое мягкое дерево, каково еловое, сосновое, липовое, ольховое и тому подобное, не довольно прошивишся острію шопора, который на немъ производитъ глубокія язвины и сколки, да и мясо въ дерево вбиваетъ; шаковое шопору несопрошивляющееся дерево крошеніе начинки затрудняетъ и замедляетъ, почему для рубильныхъ колодъ надлежитъ избирать дерево швердое.

Дубовое дерево всего къ сему способнѣе, ибо не шокмо имѣетъ въ себѣ пребываемую швердость, но и росшетъ довольно толсто, шакъ что желаемой ширины колоду можно оппилишь отъ нижняго отруба сего дерева.

Должно избирать шаковыя колоды сколько возможно шире, опчасти для шого, что накладывается на нихъ много мяса, частью же чтобы могли нѣсколько человекъ вдругъ производить рубленіе къ поспѣшности дѣйствія, чего на непространной колодѣ сдѣлать не можно.

Лучше же шаковой колодѣ быть длинной, нежели корешкой, для шого что шаковая во время рубленія меньше шатається и прочнѣе; ибо не взирая на то, что колода шаковая мало язвинъ отъ шопора

ра пріемлетъ и выщепляется, однакожъ со временемъ выдерживается, такъ что по срединѣ великое углубленіе получаетъ; въ таковомъ случаѣ должно съ нее выщербившееся снять пилою, чего не можно будешъ сдѣлать, естли колода съ начала взята будетъ коротка.

Служитъ къ великому облегченію рубящихъ, естли колода поддѣлана будетъ на чешырехъ ножкахъ, подобно скамейкѣ, чтобъ стояла довольно высоко; въ противномъ случаѣ рубящіе принуждены будутъ нагибаться, отъ чего вскорѣ утомляются и наскучаютъ.

Чтобы колодою этою ловчѣе управлять и носить, должно снабдить оную рукоятъми; должно оныхъ быть по двѣ съ каждой стороны, прямо другъ противъ друга, и могутъ онѣ состоять изъ короткихъ отрубковъ толстой палки, для сего навернуть большимъ буравомъ по бокамъ колоды глубокія дыры, а въ оныя вбить заостренные тѣ отрубки.

Опрятность требуетъ, чтобъ колода къ употребленію была начисто вымыта; на сей конецъ поверхность ея надлежитъ усыпать солью, спрыснуть не много водою, чтобъ соль только распустилась: эта распустившаяся соль выѣстъ всю нечистоту, а тогда можно смыть водою, такъ что въ начинку не попадетъ никакой нечистоты; по употребленіи колоды опять она вычищается
та-

шаковымъ же образомъ посредствомъ соли, чтобы изъ начинки, на ней рубленной, не оспалось и не присохло на ней ничего.

Далѣе потребно къ дѣланію калбасъ нѣсколько шакъ называемыхъ *поваренныхъ досокъ*, чтобы класъ и рѣзать на нихъ разное мясо; доски шаковыя не должны быть ни коротки, ни узки, чтобы вдругъ на нихъ можно было много положить и рѣзать, частью же и относить для спряжанія. Сіи доски могутъ быть сосновыя и еловыя, потому что на нихъ не рубяшъ, а только рѣжушъ; на одномъ концѣ дѣлается у нихъ скважина или высокой закраекъ, чтобы по употребленіи можно было ихъ вѣшать на гвоздь въ стѣну вбитый. Таковой домашней приборъ долженъ имѣть собственное назначенное мѣсто, гдѣ бы оный и въ пошьяхъ сыскашъ можно было; шаковый порядокъ въ сохраненіи приборовъ служишъ къ ихъ бережи. Бросаніе же, куда ни попало, сослывляеши безпорядокъ, наносящій всякой збруѣ вредъ, также попрашу времени, когда оную по всѣмъ угламъ искашъ принуждено будешъ.

Еще нужны, равно какъ для всякаго домашняго дѣла, шакъ и для калбаснаго, *деревянныя ведра и ночвы*; однѣ изъ первыхъ къ вымачиванію водою кишокъ, а другія внутреннихъ частей и мяса, и къ отношенію оныхъ въ то мѣсто, гдѣ рубишъ и калбасы начиниваши; ночвы же къ мѣшанію на нихъ начинки калбасной.

съ ея приправами, начиниванію съ нихъ калбасъ, начиненныя калбасы къ положенію на нихъ и ошнесенію до котка.

Порядокъ и выгода требуютъ, чтобъ въ домъ посуда таковая была различной величины. Очень плачевно видѣшь, когда домъ мало снабженъ оною, а и еще печальнѣе, естли совсѣмъ оной нѣтъ въ домѣ, хотя запасъ этого не многого сшопишь, и когда единожды будетъ купленъ и содержанъ въ присмотрѣ, то весьма на долго онаго сшановится. Можно ли шу Хозяйку названъ порядочною, которая опредѣляетъ мяснику малое дѣло своихъ водоносныхъ ведръ для смѣшиванія въ нихъ кровяной и печеночной начинки, и къ начиниванію оной изъ ихъ же ведръ? Не гадко ли, когда въ таковыхъ окровавленныхъ ведрахъ Хозяйкѣ своей подражающія служанки понесутъ до улицъ воду на поварню, и таковую неопрятность выкажутъ на всенародное позорище?

Напоследокъ къ числу пригото-
вленія къ калбасному дѣлу надлежитъ соло-
ма, на которую калбасы выкладываются
изъ котла.

Сваренныя калбасы, хотя бы оныхъ и не копчили, не можно и не должно въ первые дни по изготовленіи испрашивать, но сохранять на нѣсколько времени. Сіе не можетъ быть, когда изъ котла вынутыя калбасы покладены будутъ въ посудину, въ которой спешающая влага внизъ

кал-

калбасѣ соберется; какъ отъ сего, такъ и когда калбасы, вынутыя изъ кошла, одна на другую складены будутъ, вскорѣ онѣ прокиснутъ и заплѣсневѣютъ. Во избѣжаніе сего должно калбасы вынимая изъ кошла класишь на шаковую подстилку, гдѣ бы онѣ спекали и, лежа въ между собою пространно, вскорѣ остынутъ могли.

Сего лучше всего достигнуть подстилкою, которая изъ *ржаной соломы* состоять должна; къ сему намѣренію должно оную перетрестъ, чѣмъ коронки и изломаныя соломины выпали. Далѣе надлежитъ соломѣ перебрать по горстямъ, отрѣзомъ обѣ полъ стрестъ равно, и потомъ обрубивъ шаковою мѣрою, чѣмъ можно было оной наспилать на ночвы полстопатымъ слоемъ въ подстилку подъ калбасы; на эту соломѣ укладывать калбасу близъ калбасы: спекающая влага калбаснаго отвара вбирается въ густо наспланную соломѣ, и на калбасахъ не остается; относятся калбасы на сихъ ночвахъ въ погребъ или чуланъ, гдѣ осматриваются до того времени, пока перебраны на расходъ, или въ дымъ вывѣшены будутъ. Но здѣсь предполагается, чѣмъ соломенная подстилка подъ калбасами была совершенно суха; чиста и отъ всякихъ постороннихъ частицъ освобождена; пошому что какъ положенный на нечистую соломѣ овощъ заимствуетъ непріятный посторонній вкусъ, такъ проис-

ходитъ это же и съ калбасами, которыя горячія изъ кошла на солому выкладывающся, а чрезъ то въ шонкія и вареніемъ разслабленныя кишки посторонній вкусъ въ калбасы изъ нечистой соломы втяги-
ваешся.

Различные роды калбасъ.

Поелику калбасы почти во всѣхъ домахъ составляютъ столько любимое кушанье, то не удовольствовались имѣть оныя одного рода; изобрѣшено и введено оныхъ нѣсколько, хотя и не всѣ оныя въ одномъ домѣ заготовляютъ.

Кровяная калбаса имѣетъ названіе свое отъ крови убиваемыхъ свиней, которая подмѣшивается въ начинку калбасъ и съ оною сваривается по начиненію; называютъ оную и *потовою калбасою*, которое названіе заимствовано отъ звѣро-
лововъ, кои кровь дикихъ звѣрей потомъ называютъ. Во многихъ же мѣстахъ называютъ ее *красная калбаса*, по тому что начинка отъ подмѣси крови имѣетъ красный цвѣтъ; употребляютъ сію калбасу отчасти свѣжую въ жаренье, частью въ копченье.

Мясная калбаса считается хотя къ кровянымъ калбасамъ, но отличается отъ послѣднихъ тѣмъ, что въ начинку ея идетъ не мягко срубленное, но кусками скрошеное одно мясо безъ подбавки хлѣба; почему состоитъ она въ лучшемъ уваженіи, нежели предшедшая, и употре-

употребляется также либо свѣжая, или копченая.

Печеночная калбаса въ нѣкоторыхъ домахъ называется *бѣлая калбаса*, потому что внутреннимъ своимъ цвѣтомъ красной или кровяной калбасѣ содержитъ прошивоположеніе. Названіе печеночная уже означаетъ причину сего имени; употребляютъ калбасы сіи большею частью свѣжія. Но гдѣ охотники до копченыхъ калбасъ, тамъ вѣшаютъ въ дымъ и печеночныя; въ иныхъ же домахъ, гдѣ прудишься много не любящъ, копченыхъ калбасъ не дѣлаютъ, а одни только кровяныя. Въ этомъ случаѣ хотя печенку и рубящъ или стираютъ, но смѣшиваютъ съ кровью, а не одну употребляютъ.

Жареная калбаса готовится изъ свиного мяса и сала съ приправою пряностей; вкуснѣе бываетъ она безъ подмѣси въ нее говядины. Калбасъ сихъ не коптятъ, но жарятъ свѣжія, что производятъ либо на сковородѣ, или что лучше на рашпарѣ надъ углями; временемъ подающъ ихъ на столъ и вареныя, а особливо дѣлающъ то съ крошеною drobнаго рода рѣпою, и кладутъ либо свѣрхъ рѣпы, или окруживъ оную по краямъ блюда; кушанье это находятъ очень вкуснымъ. Нѣкоторые для охотниковъ калбасы сіи и коптятъ; издерживающъ сіи калбасы скоро, потому что ихъ жаренныя

ныя на рашпарѣ бѣдѣтъ со всякими ~~о~~правами.

Прочная калбаса, у Нѣмцовъ *кнакѣ вурстѣ*, то есть ломкая называемая, значитѣ совершенно прочную, которая посредствомъ копченія до того доводится, что въ добромъ присмотрѣ можетъ годна быть ко употребленію чрезъ все лѣто; начинка въ нее одна чіпо и въ жаримую калбасу.

Толстая калбаса, называющаяся у Нѣмцовъ *шлакѣ вурстѣ*, по заимствованію оныхъ нижнихъ Саксонцовъ, кои заднюю кишку называютъ *шлакдармѣ*. Сія кишка бываетъ у животныхъ самая просторная, и калбаса изъ ней прочнѣйшая, почему и больше уважается изъ всѣхъ копченыхъ калбасъ. Мясо въ обыкновенныхъ прочныхъ калбасахъ со временемъ высыхаетъ отъ того, чіпо кишки для оныхъ употребляющія тонки и не таковы толсты; напротивъ мясо въ толстыхъ калбасахъ высыхаетъ не столько, но удерживается больше сочно и мягко; также цѣлая толстая калбаса величиною своею, толщиною и длиною на столѣ лучшій видъ, даже хотя бы кружками нарезана была къ гарнированію какого нибудь блюда съ поправою, или какого нибудь мяснаго. Дѣлаютъ сіи калбасы въ Нижней Саксоніи (гдѣ называютъ ихъ просто *шлакѣ*) и Вестфаліи, и разсылаютъ во всѣ мѣста.

Всѣ выше помянушихъ родовъ калбасы готвятъ въ деревенскихъ дворянскихъ домахъ, но есть еще и другихъ родовъ калбасы, запасаемыя въ нѣкоторыхъ домахъ, какъ по: мозговья калбасы, Французскія калбасы, сосиски, калбасы изъ телячьихъ кишокъ, калбасы съ телятиною, и прочее. Чѣобы собрать въ этой главѣ полное наставленіе къ дѣланію калбасъ, приложено здѣсь будетъ описаніе оныхъ, хотя въ начинку ихъ идетъ и не одно свиное мясо, но всякое съ разными приправами.

Объясненіе нѣкоторыхъ словъ, встрѣчающихся въ наставленіи къ дѣланію калбасъ.

Въ каждомъ наставленіи чашатель вѣдашь долженъ, что значатъ незнакомыя ему или не всеобщее извѣстныя слова. Въ наставленіи къ калбасному дѣлу встрѣчаются нѣкоторыя слова, которыя прежде объяснишь должно.

Въ предложенномъ наставленіи положимъ мы въ основаніе свинью, на сало опкормленную, или такъ называемую *сальную свинью*, попому что при убоѣ оной больше всего и обыкновеннѣе дѣлаютъ калбасы.

Когда мясникъ убишю свинью, привѣсивъ за заднія ноги вверхъ, выпотрошитъ, или разрѣзавъ ей вдоль ножомъ брюхо, по срединѣ вынетъ внутреннѣя, тогда разнимаетъ ее на два *полтя*, а имен-

но,

но, разрубаетъ оную вдоль по обѣимъ сторонамъ хребетной кости. Сію хребетную кость или *спинку* должно отъ полтей отдѣлить, пошому что оная съ нами въ копченье не идетъ, да и спинка въ разсужденіи костей своихъ въ вещьчѣ прочна бытъ не можеть; на поверхности спинки находящееся сало почти все до хвоста срѣзывается: эта срѣзанная полоса сала употребляется въ начинку калбасъ, и называется у насъ (*Нѣмцовъ*) по деревенски *риггенбенгель*, что значитъ спинная полоса, и что по Россійски можно назвать *ремневое сало*; каковое названіе и удержимъ мы здѣсь къ разумѣнію того, когда объ немъ упоминаемо будетъ къ употребленію въ калбасы.

Кромѣ главнаго размѣру вдоль брюха, нужнаго къ вынустію внутреннихъ, производишь мясникъ еще надрѣзы по бокамъ, и посредствомъ оныхъ снимаетъ съ брюха узкія полоски, кои у свиней, на сало откормленныхъ, состоятъ изъ одного чистаго сала; сіи полоски называются *черевное сало*, равнобрно въ начинку калбасъ употребляемое.

Около шеи, гдѣ свинья бываетъ заколо-на къ собранію всей крови и отъ того умираетъ, вырѣзывается въ Хозяйствѣ часть, называемая *зарѣзъ*, или *шейное жареное*, пошому что часть сія, естли не употребится въ начинку калбасъ, обращается на

жаренье; но гдѣ дѣлаютъ много и при-
шомъ хорошихъ калбасъ, шамъ и сѣю зарѣзанную часть въ калбасы, яко большею частью изъ сала состоящую, употребляютъ.

Дробное или щипаное сало называются шѣ кусочки сала, которые всюду со свиной шуши обрѣзываются и обираются, дабы калбасамъ не было недостатка въ доброй и достаточной главной приправѣ. Въ разсужденіи сего спинку по срѣзаніи съ нее ремневаго сала еще берутъ въ руки, и оставшееся сало маленькими кусочками обрѣзываютъ, какъ бы ошипывая, а пошому и называется оное щипанымъ саломъ: ибо остающееся на спинкахъ сало излишне, чтобъ употреблять оное въ варенье, и спинное мясо бываетъ шѣмъ вкуснѣе, когда на немъ меньше жиру оспанется; также внутри съ боковъ срѣзываютъ мѣстами маленькіе кусочки сала, обираютъ же оное и съ часшей, въ варенье назначенныхъ. Сало это снимаютъ не чисто, но захватывая малыя часпицы находящагося подъ нимъ мяса, пошому что не одно чистое сало, но и съ мясомъ въ калбасы употребляется, а особливо въ жаримыя; обираютъ же и то сало, которое по срѣзаніи такъ называемаго *здору* на кишкахъ оспається; и сѣ-то послѣднее въ особливости называется *щипанымъ саломъ* отъ обираиія онаго руками, и кажется, что оное сообщило на-

названіе всему собираемому дробному салу со всей свиной пуши.

Кишки кормныхъ на сало свиней бьвають снаружи одернуты саломъ, на подобіе сборами сложенныхъ брыжей, какъ вы предки наши на шеѣ нашивали; по сему въ Нѣмецкой землѣ здоръ или брыжейку называющъ *крагенъ*, что тоже значить брыжи. Здорное сало также въ калбасы употребляютъ, естли только не перешапливаютъ онаго отчаспи или совсѣмъ на жидкое сало, какъ-то въ нѣкоторыхъ домахъ дѣлаютъ.

Предварительное вареніе тѣхъ частей отъ свиньи, кои идутъ въ начинку кровяныхъ и печеночныхъ калбасъ.

Есть нѣкоторыя части въ свиньѣ, которымъ нужно вареніе, предшествоующее употребленію оныхъ въ начинку, ибо оныя въ сыромъ состояніи по начиненіи въ кишкахъ свариться уже не могутъ; для того что къ тому потребенъ сильнѣйшій степенъ жару, нежели кишки выдержатъ могутъ, а чтобъ оныя не преснули, потребенъ малой огонь, на которомъ бы онѣ не слишкомъ кипѣли. И такъ, чтобъ въ калбасахъ не было сыраго мяса, предшествоующее вареніе тѣхъ частей въ начинку калбасную необходимо нужно.

Изъ внутреннихъ свиньи идутъ въ калбасу *печень, легкое, сердце и почки; селезенку* употребляютъ не лзя, оную бросають

сають кошкамъ и собакамъ, еспьли оныя
ѣсть ее станушъ. Собакамъ и кошкамъ
должно быть очень голоднымъ, чѣобъ
спали онѣ ѣсть сѣю селезенку, попому
чѣо не могушъ разорвать зубами, и обы-
кновенно, по неваримости въ желудкѣ,
опяшь извергають; почему любящія сихъ
домовыхъ пварей, веляшъ свинья селезен-
ки закапывать въ землю, чѣобъ извер-
женіемъ обратнымъ иѣ живошныя не па-
кастшили дому.

По наружности печенки и легкаго по-
часту усмотрѣть не можно, чѣо оныя
внутри не здоровы, имѣють желваки гно-
емъ наполненныя; почему сѣи внутреннія
части не должно не осмотрѣвъ брать и
варить въ кошлѣ съ прочими подмѣсями.
Мясникъ убивъ свинью, долженъ легкое
и печень пополамъ разрѣзавъ, всѣ желва-
чки и нечисть опнять. Эпо разумѣш-
ся въ такомъ случаѣ, когда желвачковъ
или угрей сихъ (какъ оныя называютъ)
бываетъ не много крупныхъ; еспьли же
будетъ много угрей малыхъ, принуждено
шогда вырѣзывать по четвертой и шре-
тшей долѣ сихъ внутреннихъ. Впрочемъ
зараженныя мѣста прочимъ здоровымъ ни
мало не вредяшъ, когда отъ нихъ будутъ
вырѣзаны; въ разсужденіи чѣо оныя без-
сомнѣнно можно употреблять въ начинку
калбасную. Наблюденію сего въ калбасахъ,
у городскихъ мясниковъ покупаемыхъ,
вѣрить не можно.

Часть VIII. Отдѣл. 2. Ы При

При семъ напоминаю, что горло при оныхъ частяхъ оставляется и вмѣстѣ съ ними варится; но какъ оное состоитъ только изъ хрящу, въ начинку онаго не рубящъ, а обобравъ мясо и жиръ для начинки бросаютъ.

Языкъ, черевные и спинные срѣзки и зарѣзную часть, сколько изъ послѣдней въ кровяныя и печеночныя калбасы отдѣляется, также варящъ, а въ кошелѣ, въ которомъ все это варится, бросаютъ соли.

Очень удобно употреблять къ варенію, какъ сихъ помянутыхъ подмѣсей, такъ и самыхъ калбасъ, кошелѣ въ горну замазанной. Еслили производится это въ таковомъ горновомъ кошелѣ, можно удобнѣе по глазомѣру смотрѣвъ на калбасы огонь учреждать, и содержать оный въ таковой мѣрѣ, чтобъ калбасы отъ излишняго жару не перелопались.

Когда въ большихъ домоводствахъ вдругъ со свиньями убивающъ вола одного или нѣсколькихъ, то въ калбасы служныя можно употреблять и говяжьи внутреннія; сколько оныхъ употребить намѣрено, должно также прежде сварить, а потомъ срубивъ съ прочими подмѣсьми свинныхъ частей употреблять въ начинку калбасъ. Въ калбасы для стола господскаго говяжьихъ внутреннихъ не кладутъ, не потому, чтобъ отъ сего калбасы были меньше прочны, но за тѣмъ, что отъ

подмѣси говяжьихъ внутреннихъ бываютъ онѣ вкусомъ несравненно хуже.

Довольнѣйшее приготовленіе сваренныхъ подмѣсей въ дѣланіе калбасъ.

Когда всѣ вышепомянутыя подмѣси будутъ сварены, и припомѣ твердыя части, на примѣръ сердце, больше прочихъ, должно ихъ изъ кошла вынуть, положить на ночвы, или въ ведра, дать остынуть.

Все идущее въ калбасы для стола господскаго должно тщательно очистишь и негодное обобрать.

Такъ на примѣръ изъ сердца вырѣзывается и бросается все хрящеватое и жилсватое; изъ языка также, а сверхъ того сдирается съ него кожа. Равнымъ образомъ со всѣхъ другихъ внутреннихъ частей вырѣзывается и бросается все жесткое и жиловатое, чтобы въ калбасѣ опниудъ ничего не было жесткаго и твердаго, есѣли хотѣть, чтобы калбаса была хороша. Въ разсужденіи калбасъ для служителей шаковой точности не наблюдается, однакожь хрящей въ нихъ класъ не должно.

Приготовление мясной калбасы.

Мясная калбаса ничего въ начинку свою кромѣ мяса и крови не получаетъ, такъ какъ и обыкновенная кровяная калбаса не состоитъ изъ одного мяса, но съ прибавкою бѣлаго хлѣба.

Когда свинья будетъ зарѣзана, кровь се собирающъ; къ сему потребно два чело-

вѣка, изъ которыхъ одинъ подставивъ подъ горло большое глубокое блюдо, кровь собираетъ и сливаетъ оную въ большой приговоренной горшокъ; другой же человекъ сію въ горшокъ слитую кровь сильно и проворно мѣшая, ссѣданію оной препятствуетъ, чтобы удержавъ оную въ жидкости; также отъ скорого верченія горячей крови кровяныя части спекаются въ комки, кои пошчасъ вынимаютъ и выбрасываютъ должно, чтобы въ горшкѣ ничего не оставалось кромѣ жидкой крови.

Всякой разъ сколько изъ собранной таковымъ образомъ и сберегаемой крови будетъ въ начинку калбасную употребляемо, должно оную пропускать сквозь сито, чтобы не попалось крупинокъ скипѣвшей крови, копорая калбасу дѣлаетъ непріятною. Сего не должно упустать и въ разсужденіи калбасъ служнихъ; потому что и простолюдины еще больше, нежели господа, кровяными жилками гнушаются, и калбасъ таковыхъ, гдѣ оныя попадутся, не ѣдятъ. Самому мнѣ удалось видѣть, что крестьяне, находившіеся на згонѣ, и которыхъ кормили въ господскомъ домѣ, кровяныя калбасы тайкомъ прятали, и послѣ выбрасывали на улицѣ, нашедъ въ нихъ только комки скипѣвшей крови. Чаятельно кровь эта при собраніи не была верчена, или во время чиненія калбасъ не была процѣжена, или для умноженія начинки подбавлено бы-

было комковъ, оставшихся въ ситѣ при цѣженіи въ калбасы для спола господскаго. *Чего себѣ не хочешь, другимъ того не твори.*

Въ мясную же калбасу изъ помянутыхъ свареныхъ подмѣсей крошашъ: *сердце, почки, языкъ, половину черевнаго сала, пророслое мясо изъ зарѣзанной части*, естѣли оная въ калбасы опредѣлена. Пророслымъ называется то мясо, которое слоями перемѣшено изъ жиру и мяса; все оное должно скрошить въ небольшіе жеребейки. Красивость въ мясной калбасѣ составляетъ, когда обрѣзавъ кругомъ шонкій край печенки и легкаго, изрѣзашъ продолговатыми полосками, а потомъ смѣшашъ съ помянутыми жеребейками.

Очень хорошо, естѣли можно такъ распорядить, чѣтобъ мягко спертую свиную печенку, также очень мѣлко срубленное легкое свиное, класъ въ подмѣсь эшой калбасы. Сіе послужитъ къ лучшей связи крови съ мясомъ, въ жеребейки скрошеннымъ, и учинитъ, что калбаса не будетъ такова крупчава, какъ обыкновенно.

Крови же, которая должна быть одна свиная, вылишъ сквозъ сито на скрошенное мясо столько, чѣтобъ калбаса внутри казалась больше красновата, нежели бѣла.

Съ кровью смѣшанное мясо должно еще приправить прянощами; къ сему употребляются соль, перецъ, Англинская пряность, гвоздика, маіоранъ, тиміанъ, а есѣли угодно и базиликъ. Въ разсужденіи размѣру всѣхъ сихъ пряностей должно по наблюданью, о чемъ въ началѣ сказано.

Послѣ сего начинка въ мясную калбасу гошова, и можно оную накладывать въ кишки.

Къ мяснымъ и кровянымъ калбасамъ употребляются самыя большія кишки, а тонкія для жаримыхъ, копченыхъ и печеночныхъ калбасъ.

По начиненіи мясныхъ калбасъ складываются онѣ рядомъ на ночвахъ, и опносятся къ варенію въ кошелъ; какъ же сѣи и другія калбасы варить должно, о томъ впереди въ особливомъ ошдѣленіи сказано будетъ, въ описаніи о вареніи калбасъ вообще.

Впрочемъ описанная шеперь мясная калбаса изъ варимыхъ калбасъ въ Нижней Саксоніи состоитъ въ опмѣнномъ уваженіи; она можетъ быть таковою и у насъ, есѣли ни мало не отступитъ отъ предложеннаго здѣсь предписанія.

Я не могу сказать, есѣли другіе способы пригошвленія сихъ мясныхъ калбасъ, потому что я во всѣхъ извѣстныхъ поваренныхъ книгахъ не нашелъ тому описанія, почему и не могу предложить

дру-

другихъ способовъ какъ оныхъ, такъ печеночныхъ и настоящихъ кровяныхъ калбасъ.

Приготовление настоящей кровяной калбасы.

Въ кровяную калбасу идетъ та же начинка, что и въ вышеописанную мясную, кромѣ того, что подбавляютъ въ нее мякишу бѣлаго хлѣба, котораго въ мясной калбасѣ быть не должно, естли хотѣшь, чтобъ она удержала свое названіе.

Естли не дѣлаютъ мясныхъ калбасъ, то всѣ помянутыя для нихъ подмѣси употребляютъ въ начинку для кровяной калбасы кромѣ еще надлежащей часпи въ онаю; подмѣси сіи равно, какъ для мясной калбасы, крошатъ, а не рубятъ.

Мякишъ бѣлаго хлѣба, который мѣшаютъ съ мясомъ и саломъ, въ жеребейки изрѣзаннымъ, должно смочить отваромъ изъ копла, въ которомъ варилось подмѣси въ начинку, или варены были другія калбасы; когда хлѣбъ розмякнешъ, процѣживается сквозь сито свиной крови, и вся начинка на ночвахъ перемѣшивается.

Пряности употребляютъ въ нее тѣ же, что и въ мясную калбасу, и вся начинка по предписанному начинивается въ полсшыя кишки.

Со всѣми калбасами, въ начинкѣ коихъ есть хлѣбъ, должно имѣть предосторожность, чтобъ не набивать ихъ туго; пошому что хлѣбъ во время варенія кал-

басѣ разбукаетъ, отъ чего калбаса, туго начиненная, можетъ лопнуть.

Кровяныя калбасы для служителей дѣлаютъ шаковымъ же образомъ: крошатъ для оныхъ мясо со свиной спинки съ частью сала здорогаго въ малые жеребейки. Если бита рогатая скопина, можно прибавить сюда же сердце и почки; употребляютъ же въ служныя калбасы и говяжью кровь.

Кромѣ помянутыхъ большихъ кишокъ, начиняемыхъ сею начинкою, можно оную набивать *пузыри свиные и говяжьи*, также *холстинные мѣшечки*. Нѣкоторые набиваютъ этой начинкою кровяныхъ калбасъ *подерженные горшки*, тоже и начинкою печеночныхъ калбасъ, и завязавъ горшки полотномъ, опускаютъ вариться въ котелъ; варятъ же сію начинку въ горшкахъ не въ калбасномъ отварѣ, ибо оной ѣдятъ, и для того вареніемъ горшковъ сихъ выжидаютъ, пока калбасной отварѣ изъ котла вычерпанъ будетъ; тогда поставивъ горшки въ котелъ, наливаютъ водою столько, чтобъ оныя покрылись, и увариваютъ потомъ, чтобъ начинка въ нихъ поспѣла. Начинку изъ сихъ горшковъ прежде всего начинаютъ *трашить*; кладутъ оной на блюдо или тарелку, и ставятъ на столъ холодную, къ какойнибудь поправѣ изъ огородныхъ растѣній; поджариваютъ же оную и на сковородѣ съ прибавкою сала, и подаютъ

го-

горячую. Подають же сію начинку, равно какъ и начиниваемую въ мѣшечки, пузыри и желудки свиные, въ нѣкоторыхъ мѣстахъ за обѣдомъ и ужиномъ служителямъ въ прикуску для намазыванія на хлѣбъ вмѣсто масла коровьяго и сыру.

Впрочемъ еще вѣдать должно, что въ калбасы для служителей больше кладется мякиша хлѣбнаго, нежели въ калбасы для сполна господскаго; это служитъ выгодно къ заготовленію множайшаго числа калбасъ для служителей: однакожъ не слишкомъ должно пресупать въ этомъ мѣру, чтобъ въ калбасахъ не вышелъ только одинъ бѣлой или черной хлѣбъ, кровью замаранной. Въ мѣстахъ изобильныхъ должно въ особливости умѣнь наблюдать это различіе, ибо въ шаковыхъ мѣстахъ служители больше бывають приморчивы, и смотрятъ того, довольно ли положено въ калбасы сала, которое бѣлизною своею очень отличаетъ отъ красной кровяныхъ калбасъ начинки.

Изъ приправъ служнихъ калбасъ гвоздика отмѣняется, кладутся въ нихъ *перець, Англичская пряность, тиміанъ, майоранъ и соль.*

Сказанное прежде о калбасахъ, начинаемыхъ съ примѣсю хлѣба, что оныя не шуго набивать должно, еще больше наблюдать должно въ разсужденіи калбасъ служнихъ, ибо въ нихъ хлѣба подбавляется гораздо больше.

Что же въ начинкѣ калбасѣ служихъ не упомянуто о черевномѣ салѣ, это потому, что оное идетъ только въ калбасы къ столу господскому, а въ сію только ремневое сало, потому что сало черевное нѣжнѣе вкусомъ ремневого; не кладутъ же въ начинку калбасѣ къ столу господскому и здороваго сала, ибо оное не токмо, что не таково вкусно, но калбасы отъ него не столько бываютъ прочны. Это больше жиръ, нежели сало.

Какъ при описаніи мясной калбасы сказано было, что нѣтъ кромѣ одного способу приготоуовленія сего уважаемаго домашняго кушанья, то предложимъ здѣсь хотя о настоящей кровяной калбасѣ другаго приготоуовленія, какъ то обычно у поваровъ, и притомъ такъ простымъ образомъ, что заслуживаетъ это подражанія.

Взявъ пророслаго сала изъ подчерева недавно убишой свиньи, сварить оное и осудить; ободравъ съ сала кожу, крошить оное въ дробные жеребейки и положить въ посудину; потомъ въ пристойной мѣрѣ взявъ папушника, нѣскольکو въ молоко размоченнаго, прошереть сквозь сито, поджарить въ маслѣ коровьемъ съ малою долею толченаго кишнецу и мѣлко крошеннаго луку, подбавить къ тому соли, и иныхъ приностей, какихъ угодно, смѣшавъ все вышеписанное со свѣжею свиною кровью, и начиная въ

ки-

кишки не очень толстыя; прислужишь опварѣ, въ кошоромѣ варилось сало, на огонь, присоливъ оный, вари въ немѣ калбасы, что бы два раза вскипѣло, потомѣ выложивъ на солому, дай опечь и остынь. Повара называютъ шаковыя кровяныя калбасы *буддингѣ наурѣ*, т. е. буддингѣ черной, въ различеніе отъ буддинга бѣлаго, или калбасы, начиняемой жаренымѣ каплуномѣ, индѣйкою или шеляшиною, пошому что въ калбасы послѣдняго рода крови не кладутъ, и для того имѣющъ онѣ цвѣтъ бѣлой.

Приготовление печеночной калбасы.

Въ печеночную калбасу берутъ прежде сваренныя примѣси свиной печенки и легкаго здорѣ, кошорой также сварить должно, и часть прежде свареннаго черевнаго сала, изъ кошорыхъ часть берется въ мясныя и кровяныя калбасы.

Свареную и остывшую печенку должно спереть мягко на шеркѣ, что во время спирания открошится отъ ней крупными кусочками, должно со шпанѣмъ vybrать; для того что шаковыя твердые кусочки къ мягкому, каковому во всей печеночной калбасѣ господствовать должно, совѣмъ нейдутъ.

Легкое скрошить въ кусочки, а потомѣ на колодкѣ изрубить такъ мелко, чтобъ никакихъ жилочекъ не оспалось, но все было бы мягко.

Здорѣ

Здорѣ также разрѣзать въ малыя чашечки, и какѣ легкое очень мѣлко изрубить. Ежели на колодку не много выложено легкаго, можно здорѣ разрѣзанной положить подѣ легкое и вмѣстѣ срубить.

Когда не дѣлать при семѣ особливой мозговой калбасы, берутѣ и свиной мозгѣ въ начинку печеночной калбасы. Само по себѣ разумѣется, что мозгу, равно какѣ нѣкоторыхѣ другихѣ подмѣсей, варить не нужно; оный естественнѣо бываетѣ столько мягкѣ, что больше уже быть не можно; сдирается съ него одна только перепонка, кошорою мозгѣ въ головѣ покрытѣ бываетѣ: однакожѣ должно знать, что сколько мозгѣ придаетѣ печеночной калбасѣ вкусу, столько дѣлаетѣ оную непрочною. Замѣчается это для того, чтобѣ не класѣ мозгу въ шѣ калбасы, кои посредствомѣ копченія намѣрено учинить нѣсколько прочнѣе свѣжихѣ печеночныхѣ калбасѣ.

Съ череваго сала, какѣ уже прежде сказано, кожу должно содрать, чтобѣ оной въ калбасы не попало; сало это не дробно изрублять на колодки, но только скрошивѣ жеребейками класѣ въ начинку, подобно какѣ папушникѣ.

Ежели опредѣлена въ калбасу сѣю разрѣзанная часть, оная также крошится въ мѣлкіе кусочки по содраніи съ ней кожи.

Па-

Папушникъ прежде смѣшиванія съ прочими подмѣсами должно смочить тепловатымъ отваромъ изъ копла, въ котломъ калбасы варены; это должно сдѣлать шѣмъ заранѣе, чѣмъ суше крошеной папушникъ, чтобы оный имѣлъ время размякнуть и опечь.

Въ разсужденіи мѣры папушника, сколько должно онаго въ калбасу класъ, научивъ опытность не столько класъ, чтобы вкусъ печенки заглушило. Безъ папушника печеночная калбаса вкусъ имѣетъ очень слабой или прѣсной; къ отвращенію сего потребенъ папушникъ: однакожъ естли и папушника много положишь, настоящій вкусъ будетъ поперянь, естли во вкусъ калбасы слышенъ больше вкуса папушника, нежели печенки, значить либо недостатковъ опытности, или скупость, ш. е. что сберегая другія мясныя подмѣси, искано замѣнить то излишнему мѣрою папушника.

Смѣшивая всѣ подмѣси на ложкѣ или ночвахъ, можно подлить *тепловатаго отвара* изъ калбаснаго копла, чтобы начинку ловчѣе было въ кишки начинивать, и чтобы была она не туга; для того что когда начинка будетъ туга, и принуждено будетъ оную усиліемъ въ кишки просовывать, должны оныя отъ того лопаться. Но положимъ, что онѣ выдержатъ сильное давленіе при начиниваніи, но отъ тугой начинки могутъ треснуть во время

мѣ

мя варенія, для того что и безъ сего печеночныя калбасы чиняшъ въ кишки тонкія. Впрочемъ во время начиниванія накалываютъ калбасу булавкою въ начиненномъ мѣстѣ, чтобъ сжапый начинкою воздухъ выходилъ, и не довелъ бы кишку къ лопнутію.

Въ приправу начинки печеночныхъ калбасъ берутъ соль, перецъ простой и Ямайской, гвоздику, маіоранъ, тиміанъ и базиликъ. Здѣсь повторяется сказанное уже, что начинку должно опвѣдывать, дабы не пересолить; равнымъ образомъ и съ вышеписанными иностранными прянощами обходиться оспорожно, чтобы изъ оныхъ вкусъ маіорану и тиміану отличался.

Въ печеночную калбасу для служителей печенку не шрушъ, но рубяшъ такъ какъ и легкое. Есшлы вмѣстѣ съ свиньями биша рогатая скопина, (что полезно очень даже въ домахъ и средственнаго состоянія дѣлать, чтобъ имѣть больше прибавокъ въ калбасы служнія, и больше оныхъ надѣлать въ прокъ), берутъ и говяжьи печень и легкое, варяшъ, и срубивъ подбавляютъ въ начинку печеночной калбасы; сердце же и почки говяжьи употребляютъ въ кровяныя калбасы для служителей.

Наздобливаніе служнихъ калбасъ происходитъ отчасти ремневымъ саломъ, часшю же здоромъ, кои по свареніи крошашъ

шашъ въ малые жеребейки, каковыя кла-
душъ и въ калбасы для стола господска-
го, и мѣшающъ не рубивъ въ начинку.
Всѣ жилочки и хрящи человѣколюбивая
Хозяйка, яко пищу неудобоваримую и къ
пишанію неслужащую, должна выкинуть,
а попопчивашъ оными домовыхъ своихъ
собакъ и кошекъ. Равнымъ образомъ срѣ-
зываемую кожу съ черевнаго сала, брю-
шины и зарѣзу, не должно класъ въ кал-
басы служнія, ибо она въ калбасѣ раз-
вариться не можетъ; однакожъ кожа
сія по находящемуся на ней салу можетъ
быть полезна въ наварѣ шей, и тому по-
добномъ, причѣмъ она разварившись мягко,
можетъ употреблена быть въ пищу. Не
рѣдко шаковую жирную кожу любящъ нѣ-
кошорые и на господскомъ столѣ, разва-
ривая оную либо съ черносливомъ, или
въ кислотѣ винномъ соусѣ съ коринкою
употребляя.

Чино надлежитъ до подмѣси мякиша
бѣлаго или ситнаго хлѣба, учреждающ-
ся въ томъ по обыкновенію страны; по-
чти всюду обычайно класъ въпрое или
четверо хлѣбнаго мякиша больше въ
сіи служнія калбасы, нежели въ ша-
ковыя же калбасы, готовимыя для сто-
ла господскаго: не должно забывать одна-
ко такъ называемыхъ калбасныхъ травъ,
т. е. маіорану и пиміану; оныхъ жалтъ
не должно, но класъ только, чѣобъ
вкусъ оныхъ былъ въ калбасѣ господству-
ющимъ;

ющимъ; также и не пересолишь, ни не досолишь, отъ чего невкусность происходитъ; сверхъ того недосоленіе калбасы прочности ее очень препятствуетъ, ибо печеночнымъ калбасамъ, столькожъ какъ и кровянымъ, стараются придашь сколько возможно прочности.

Когда не должно стуго начиняшь кишки для стола господскаго при дѣланіи печеночныхъ калбасъ, столько и того меньше не надлежитъ сего дѣлать съ печеночными калбасами для служителей, потому что въ начинку ихъ кладется хлѣба несравненно больше; при начиниваніи стугосъ смѣси должно размягчать обливаніемъ шеплаго отвара изъ того кошла, гдѣ калбасы варятся. Сказанное о прокалываніи кишокъ во время чиненія должно наблюдать и при чиненіи калбасъ служниихъ.

Приведши прежде о способѣ, какимъ повара начиняють кровяныя калбасы, приложу и здѣсь тоже о калбасѣ печеночной.

Взявъ печенку, скрошишь оную сырую и столочь очень мягко, чтобъ сдѣлалось какъ кисель, и прибавивъ молока, протереть оную сквозь сито; потомъ взять сала изъ зарѣзной части или черевнаго, которое прежде отваришь до половины спѣлости; оное скрошишь маленькими жеребейками, потомъ прибавивъ пшена сарацинскаго, поваришь немного и остудить;

тогда взявъ соли, перцу, гвоздики, кардамону, крошеннаго и въ салѣ поджаренаго луку, смѣшавъ съ печенкою, начинишь калбасы и варишь оныя около часу медленнымъ огнемъ.

Вареніе калбасъ.

Прежде описанныя мясныя, кровяныя и печеночныя калбасы должно варишь, что по прежде сказанному удобнѣе производишь въ кошлѣ, въ горнѣ вмазанномъ.

Въ проспиритомъ шаковомъ кошлѣ накласть вдругъ столько калбасъ, чтобъ столько умѣстились въ водѣ всплыть на поверхности оной рядомъ. Должно остерегаться класть калбасъ по столько, чтобъ оныя не умѣстились всплыть и были видимы; для того что внизу лежація невидимыя глазамъ калбасы могутъ легко преснууть, ибо не лзя знать, хоти оны и были наколаны булавкою, не глубоко ли оны ко дну лежатъ, гдѣ жару больше, и оны кошораго оны равномерно преснууть могутъ.

Калбасы должно и въ кошлѣ колоть булавкою, чѣмъ лопанію оныхъ будетъ воспрещено. Удобнѣе къ сему употреблять длинной оскобленной сухой пружикъ, съ одного конца очень заостренной; потому что съ булавкою принуждено бываетъ глубоко въ кошлѣ протягивать руку, ибо по числу калбасъ кошлѣ не всегда бываетъ полонъ налившъ водою, чтобъ калбасная похлебка не вы-

шла слаба, которую при вареніи калбасѣ собирають.

На поверхноспи воды плавающая калбаса высовывается верхнею половиною изъ воды вонъ. Сія верхняя половина меньше проварится, есѣли оную шакѣ оспавишь; для чего должно калбасу по калбасѣ *переворачивать* верхнею половиною внизъ. Упошребляють къ сему *плоскую чумичку*, наблюдая, чтобѣ ни одна калбаса не оспалась не перевороченною; потому что кромѣ шого намѣренія, чтобѣ калбасы проварились, должно ихъ и съ другой стороны накалывать: однакожѣ въ этомъ накалываніи должно поступать съ осторожностію, чтобѣ переворачивая не обернуть шѣмѣ же бокомъ, и накалывая по колоному не распороть калбасы.

Не худо въ укладываніи калбасѣ къ варенію слѣдовать нѣкоторому порядку, какѣ - шо *тонкія калбасы* скорѣе провариваются толсшихъ. Есѣли въ котелѣ положены будутѣ только шонкія калбасы, шо можно ихъ и вынимать въ одно время.

Толстыя калбасы шакже бывають не одинакой шолщины, и есѣшественнымъ образомъ ша калбаса, которая вдвое другихъ толще, вдвое и времени къ своему сваренію шребуешь.

Ежели въ разсужденіи шолщины калбасѣ не лзя сдѣлать уравненія къ положенію оныхъ въ котелѣ, въ шаковомъ случаѣ должно толсшыя калбасы либо за
нѣ-

нѣсколько времени класть прежде толстыхъ; или хошя въ одно съ ними время, но толстыя долѣе въ кошаѣ держать, нежели шонкїя.

Свиной желудокъ, свиной и говяжій пузырь, также мѣшечная калбаса, требующъ больше времени къ своему сваренію, пока въ срединѣ проспѣютъ. Мѣшечная калбаса и горшки съ начинкою одни только требуютъ сильнаго огня къ своему проваренію, котораго нельзя дать первымъ. Не должно думать, чтобъ одни только пузыри, а толстыя кишки и желудки могли лопнуть по своей толстой кожѣ; на сильномъ огнѣ и они также могутъ лопнуть, равно какъ бы нарочно были распороты: сего болѣе опасаться должно, когда они будутъ шуго начинены; для чего всѣ калбасы, кромѣ мѣшечныхъ и горшечныхъ, не должно варить на сильномъ огнѣ. Вода хошя можетъ кипѣть, но не такъ что называется бѣлымъ ключемъ; по сему въ вареніи калбасъ не должно спѣшить, и надлежитъ имѣть терпѣніе. Не лзя думать, чтобъ вывалившееся изъ лопнувшихъ калбасъ можно было собрать, когда отваръ или калбасную похлебку будутъ процѣживать; лопнувшая калбаса ни мало не равняется той, которая изъ варенія выйдетъ цѣльною. Снѣлость калбасъ впрочемъ узнаваема бываетъ чрезъ накалываніе; значить, что онѣ поспѣли, когда въ наклонное мѣсто

не будетъ ишекать ни крови, ни соку, или сала.

Приготовление жаримыхъ калбасъ.

Въ жаримыя калбасы берутъ сырое или невареное мясо; оное набирается со спинкобъ, лопатокбъ, боковбъ и окороковбъ; больше худощавое, нежели жирное.

Есѣли битъ былъ молодой волъ, или можно получишь говядины изъ городскихъ мясныхъ рядовъ, срубляющъ оную со свининою въ начинку жаримыхъ калбасъ; не должно однако класъ говядину снараго вола, пошому что ошъ того калбаса будетъ очень тверда, слѣдственно и не столько прѣшна.

Всякое мясо въ жаримыя калбасы должно на колодкѣ изрубить мягко, а пошомъ приправить оное солью, крупно толченымъ перцомъ, тминомъ и мѣлко скрошеною лимонною коркою.

Начинку жаримыхъ калбасъ чинятъ въ свинныя кишки и припомъ въ тонкія, пошому что толстыя употребляющъ на прочныя въ копченье идущія калбасы. Во время начиниванія кишки должно накалывать, чтобъ сжашому начинкою воздуху дать выходъ.

При начиниваніи какъ жаримыхъ калбасъ, такъ и прочныхъ, должно наблюдать ту выгоду, чтобъ съ самаго начала, пока еще много начинки въ калбасу въ разширенное кольцо калбаснымъ ушье не будетъ всунуто, охвапшъ кишку пра-

правою рукою, и умѣреннымъ пожиманіемъ руки начинку проводить далѣе; ибо кишка прорвется, есѣли начинку пропехивать сверху въ устье до самаго дна. Должно начинку проводить одною только около кишки охваченною рукою.

Для служишелей жаримыя калбасы чинятъ рѣдко, но только прочныя, изъ которыхъ иногда свѣжія жарятъ, есѣли гдѣ заведено при дѣланіи калбасъ имѣть давать оныя. Приготовление прочныхъ калбасъ въ копченье.

Прочныя тонкія и толстыя калбасы начинку имѣющъ, подобно жаримымъ калбасамъ, изъ сыраго мяса, которое должно быть одно свиное, вмѣсто того, что въ жаримыя калбасы можно класть молодую говядину; свиное мясо къ сему обрѣзывается также со спинокъ, лопатокъ, боковъ и окороковъ, гдѣ можетъ быть удобно. Мягкія мѣсна должно преимущественно брать для сихъ калбасъ.

Изъ всего этого мяса должно тщательно вырѣзывать всѣ перепонки, кожи и сухія жилы, и бросать, пошому что идетъ оное въ калбасы, кои будутъ употребляемы копченія, а не варенія, или жаренія; почему всячески должно смотрѣть, чтобъ въ начинку ихъ не попало ничего твердаго или трудно варимаго желудкомъ, въ разсужденіи того, что копченія калбасы уже и сами по себѣ не надлежатъ въ число легкихъ пищъ.

Совсѣмъ безъ сала калбасамъ симъ также бытъ не должно, потому что въ прочномъ лежаніи своемъ безъ того выдутъ онѣ слишкомъ шверды и сухи; не должно же однако класъ въ нихъ сала и чрезълишекъ, для того что въ лежаніи пожелѣтъ и ржавый вкусъ получить могутъ; обыкновенно берутъ въ нихъ *ремневое сало*, скрошивъ оное въ кусочки, въ горошину величиною. Сало это должно класъ сырое, такъ какъ и вся начинка въ сихъ калбасахъ бываетъ.

Въ прочныя калбасы мясо свиное не рубящъ мягко, но крошатъ ножемъ въ малые жеребейки; чѣмъ дробнѣе оныя будутъ, тѣмъ лучше. Сіи жеребейки, равно какъ сало, могутъ бытъ величиною въ горошину.

Выше сказано уже, что для сихъ калбасъ въ соль должно подмѣшивать нѣсколько *селитры*; приправа же состоитъ изъ малой доли *майорану*, крупно толченаго *перцу* и *тмину*. Въ разсужденіи перцу замѣчается, что онаго класъ должно нѣсколько по больше, не потому, чтобъ содѣйствовалъ онъ прочности, но къ облегченію варенія въ желудкѣ столько швердой пищи, какова сія калбаса.

Сказано уже также, что для толстыхъ прочныхъ калбасъ берутся большія заднія кишки отъ скотовъ; изъ одной свиньи можно только двѣ таковыхъ толстыхъ калбасы сдѣлать, и единственно для господскаго употребленія.

Про-

Прочныя калбасы для служителей
могутъ состоять пополамъ изъ свиинны
и говядины, но не крошенныхъ, а на ко-
лодкѣ мягко срубленныхъ.

Приправы въ нихъ также соль, а есѣ-
ли угодно селитра въ подбавку, мало майо-
рану, крупно толченаго перцу и тмину.

Кишки ошѣ свиньи для прочныхъ
служныхъ калбасъ употребляются тон-
кія; можно же брать къ тому говяжьи
тонкія кишки. Должно однако знать, что
и тонкія говяжьи кишки шире свинныхъ,
почему въ нихъ и начинки входитъ не-
сравненно больше. Замѣчаніе это служишь
къ тому, чтобъ знать различіе, есѣли
гдѣ введено въ обыкновеніе состоящимъ
на ошсыпномъ служилеямъ давать и кал-
басы сѣтомъ; въ этомъ случаѣ обыкно-
венно считается длина, а не ширина
копченыхъ калбасъ. Еще о копченіи сихъ
калбасъ замѣишь должно, что оныя со-
ляшь больше, нежели шаковыя же калбасы
къ сполу господскому, дабы могли бытъ
прочнѣе; оныя ошѣ сильнаго соленія хошя
дѣлаются суше, но за то прочнѣе, и мо-
гутъ пролежать цѣлой годъ.

*Употребленіе въ пищу, копченіе и хра-
неніе калбасъ.*

Получаемыя ошѣ домовою бойни кал-
басы, особливо въ деревнѣ, служатъ къ то-
му, чтобъ оныя употребить въ пищу от-
части свѣжія, другія же посредствомъ ко-
пченія заготовить въ прокъ.

Печеночныя калбасы употребляютсѣ свѣжія; есѣли же запасено оныхъ довольно, то ошчаспи и коптятъ оныя, однакожъ и сѣи должно скоро издерживать.

Сколькожъ печеночная калбаса въ дыму ни висѣла, все оная будещъ внутри мягка; въ этомъ состоянїи поджаривающъ оную на рашпарѣ надъ углями, и ѣдять либо съ горчицею, или съ какими нибудь густыми пищамя.

Когда же печеночная калбаса со временемъ ошвердѣетъ, прїятности ея пропадетъ; тогда за шѣмъ, что кишечная кожа сохнетсѣя, и ошъ начинки не ошдѣляется, жарить ее на рашпарѣ уже не можно; въ этомъ состоянїи можно ее лишь варить въ какой нибудь пищѣ. Но варенїе сколько высохшей калбасы должно производить исподоволь и медленно, ошъ чего оная распустишѣя; ошъ скората же и усильнаго варенїя ошанетсѣя она шверда и невкусна. Варяшъ же ошвердѣвшую печеночную калбасу въ водѣ съ прибавкою майорану, шимѣану, сала или масла коровьяго, чтобы первоначальный вкусъ этой калбасы сколько возможно возстановить. Вообще печеночнымъ калбасамъ для спола господскаго не должно даваться лежать больше двухъ мѣсяцевъ, ибо въ дальнѣйшемъ лежанїи вкусъ ихъ дѣлаетсѣя дровяшъ; есѣли же печеночныя калбасы начинены въ толстыхъ кишкахъ и копчены, должно шаковыя прежде всего шрашѣя, ибо оныя

мнѣ-

меньше другихъ прочны, хотя съ бокѣвъ и высохнутъ; ошкלאдывая же вдаль употребленіе сихъ калбасъ, производя въ срединѣ ихъ гниль, возбуждающую опрѣвѣніе, или шо, что онѣ прокиснутъ. Поэтому больше всего опасаться надлежитъ въ разсужденіи тѣхъ печеночныхъ калбасъ, въ начинку коихъ подмѣшана корица.

Мясныя калбасы должно стараться конченіемъ на всю зиму учинить прочными. — Но чтобъ сдѣлать сіи калбасы прочными, не должно ихъ просто, какъ онѣ есть, въ дымъ вывѣшивать; надлежитъ ихъ прежде положить подъ гнетъ, чтобъ выжать изъ нихъ всю влагу, остающуюся онѣ варенія; для того что, когда влага въ нихъ останется, подаетъ первую причину къ прокиснутой. Мясныя калбасы чинятъ въ толстыя кишки, почему не должно ожидать, чтобъ дымъ могъ скорѣе извлечь изъ нихъ сыросшь.

Когда мясныя калбасы во время копченія въ холодное время года онѣ морозу замерзнутъ, тогда внутренняя связь начинки, какъ-то и съ другими калбасами случается, будетъ разлучена, а онѣ того получающъ она правой вкусъ, и теряющъ свою прочность. Почему, когда сдѣлается сильной морозъ, и предстоитъ опасность, что копшимыя пища могутъ замерзнуть, тогда надлежитъ сильное курево день и ночь въ поварнѣ или копиль-

нѣ поддерживая, отвращить шѣмъ промерзаніе.

Нѣшѣ опасности, чтобѣ калбасы сіи долго въ дыму висѣвъ перекоптились. Рѣшивъ это обстоятельство, шакѣ какѣ уже прежде говорено было, количество и непрерывное поддерживаніе дыму. Временно надлежитѣ брать копящагося мяса на опытъ, и сваривъ извѣдавъ, довольно ли оное прокоптилось. Двунедѣльнаго копченія для сихъ калбасъ можешъ бытъ довольно, хотябѣ дымъ поддерживанъ былъ и средственной; послѣ сего вывѣшивающся онѣ просто безъ обвертки въ запасномъ чуланѣ, гдѣ онѣ могутъ служить въ расходъ только въ зимніе мѣсяцы, а не далѣе. Кто же намѣренъ собрать ихъ для служяго стола къ жатвенному времени, пошому что онѣ считаются наравнѣ мясному блюду, тотѣ долженъ засыпать ихъ въ ящикѣ золою. Готовивъ же ихъ въ жатвенную пору для жнецовъ, долженъ ихъ варить по вышесказанному о печеночныхъ калбасахъ, и подавать ихъ на столъ въ отварѣ съ маѣраномъ.

На господскій столъ въ зимніе мѣсяцы идущія копченныя мясныя калбасы не варятся и не жарятся; подаютъ ихъ, какѣ онѣ есть, на особой шарелкѣ къ разнымъ густымъ пищамъ, ѣдятъ же ихъ и однѣ съ уксусомъ или горчицею. Въ Нижней Саксоніи очень уважается блюдо
раз-

развареннаго гороху, которой послѣ варивъ съ копченою мясною калбасою. Впрочемъ въ нашихъ мѣстахъ употребляютъ сіи копченныя мясныя калбасы, изрѣзавъ оныя тонкими кружками и ободравъ съ нихъ кожу къ гарнированію нѣкоторыхъ кушаній, для гостей подаваемыхъ.

Кровяныя калбасы свѣжими употребляются мало, но большею частію ихъ коптятъ. Въ городахъ сего дѣлать не можно, потому что у насъ есть обыкновеніе разсылать свѣжія калбасы въ подарки добрымъ пріятелямъ, а за тѣмъ печеночныхъ и кровяныхъ калбасъ въ осеніе бываетъ мало; въ деревняхъ же, гдѣ мало бываетъ шаковыхъ рассылокъ, почти всѣ кровяныя калбасы вывѣшиваютъ въ дымъ, и тѣмъ больше, что нужно въ деревняхъ запасаться прочными пищамя для стола господскаго.

Не должно кровянымъ калбасамъ давать копшища залишекъ, чтобъ не высохли и не ушрапили добраго своего вкуса; довольно однедѣльнаго посредственнаго курева, послѣ чего должно ихъ снять, привѣсить въ такомъ мѣстѣ, гдѣ свободно воздухъ проходитъ, а служнія сего рода калбасы засыпать въ золу, и тѣмъ сберечь оныя даже въ весенніе мѣсяцы. Если оныя убережены будутъ долго и ссохнутся, должно будетъ ихъ разваривать по сказанному о печеночныхъ калбасахъ.

басахъ, и подавать къ разнымъ густымъ пищамъ или поправамъ.

Коптимыя кровяныя калбасы для стола гостинаго должно, подобно мяснымъ калбасамъ, издерживать въ зимніе мѣсяцы; чѣмъ долѣе онѣ лежатъ, тѣмъ хуже бывающъ вкусомъ: обыкновенно жарятъ ихъ на рашпарѣ, или подаютъ холодныя; къ жаренью искусство ихъ надрызываютъ, чтобъ скорѣе прохватило жаромъ углевымъ. Ежели калбасы не толсты, можно жарить ихъ обвернувъ бумагою, или подложивъ оную на рашпарѣ. Должно при семъ наблюдать, чтобъ бумага загорѣвшись не воспалила калбасу, и тѣмъ не приключила возгорѣнія въ трубѣ.

Холодныя кровяныя калбасы, равно и жареныя, подаютъ къ разнымъ густымъ пищамъ и салатамъ; ѣдятъ же онія съ горчицею, а холодныя съ ренскимъ уксусомъ. Кусками изрѣзанную калбасу эту поджаривающъ на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ; гошуютъ же оную кусками въ кислыхъ соусахъ, каковы изъ сливнаго и вишневаго соку, что составляетъ ежедневное блюдо. Гостиныхъ пищъ изъ сихъ калбасъ не гошуютъ, развѣ извѣстно будетъ, что гости до шаковаго блюда охотники. То же разумѣется о гарнированіи или укладываніи блюдъ съ разными поправами, ломпиками холодной копченой кровяной калбасы.

На-

Начинку кровавыхъ калбасъ, какъ прежде упомянуто было, чиняшъ въ *желудки*, *пузыри* и *мѣшечки*. Въ деревняхъ заготовляяшъ это большею часшью только для служителей; въ таковыхъ шолстыхъ содержалищахъ находящаяся начинка не такъ скоро дымомъ просушена быть можетъ, есѣли влага изъ ней *выжата* не будетъ, почему должно класъ ихъ прежде подъ гнетъ, а потомъ уже въ дымъ вывѣшивашъ.

Легко также догадаться, что чиненные желудки, пузыри и мѣшечки должны висѣть въ дыму двумя недѣлями больше, нежели кровавые калбасы, въ кишкахъ начиненныя, ибо по толщинѣ ихъ дымомъ не скоро прохвватить можетъ; но совсѣмъ таковымъ долгимъ въ дыму висѣніемъ не должно думать, чтобъ сдѣлались онѣ отъ того прочнѣе. Нѣтъ! ихъ должно издерживать въ *зимніе мѣсяцы*, да и то не очень вдалѣ отлагая, потому что середина ихъ прокиснувъ или заплѣсневѣвъ, можетъ поврежденіе это всюду распространить.

Изъ таковыхъ большихъ кровавой начинки содержалищъ вырѣзываютъ ломти, и въ мѣстахъ изобильныхъ поджаривая на сковородѣ съ малою долею сала, подаютъ къ густымъ пищамъ вмѣсто мяса; подаютъ же сію начинку въ таковыхъ содержалищахъ или въ горшкахъ сваренную, подобно какъ и печеночную начинку, на служній столъ въ прикуску вмѣсто масла и сы-

сыру кѣ намазыванію на хлѣбѣ; иногда этой кровяныхъ калбасъ начинки нарѣзавъ ломпиями холодной, обливають на блюдѣ уксусомъ, и за обѣдомъ подаютъ послѣ какойнибудь густой пищи. Приличнѣйшія поправки, послѣ копорыхъ сію кислую калбасу ѣдятъ, горохъ, бобы, соевика и картофели.

Жаримыя калбасы ѣдятъ свѣжія, ошастши же копятъ, чтобъ оныя пролежашъ могли долѣе; однакожъ сѣи копченыя жаримыя калбасы не должно долго беречь, ибо какъ скоро высохнутъ, теряютъ свой добрый вкусъ.

Прочныя калбасы, или копченыя собственно, не всюду равномерно хорошо въ дыму выдерживаютъ, какъ уже о томъ говорено было.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ естъ обыкновеніе прочныя калбасы предъ вывѣшиваніемъ въ дымъ держатъ дней восемь или больше въ разсолѣ, чтобъ соль ихъ прохватила, и отъ того сдѣлались бы онѣ тѣмъ прочнѣе. Въ разсужденіи полней и окороковъ нужно класъ ихъ въ соль прежде, и дасть онымъ довольно просолишься; отъ сего многія заняли поступать такимъ же образомъ и съ калбасами.

Поселику начинку въ прочныя калбасы прежде начиниванія довольно приправляютъ солью, то и могутъ онѣ отъ сего быть достаточно прочны. Въ наснавленіи къ калбасному дѣлу отвѣдываніе опредѣ-

лено вѣрнымъ путеводителемъ къ познанію исправности подмѣсей въ калбасныхъ начинкахъ; когда сказано: *Хозяйка должна сырую начинку класть на языкъ и сама отвѣдывать.* Въ наблюденіи сего можно узнать, довольно ли калбаса имѣетъ въ себѣ соли, какъ то Хозяйка и въ разсужденіи прочихъ пищъ единственно оповѣдываніемъ познавать должна, довольно ли оныя присолены, или нѣтъ.

Но положимъ, что Хозяйка въ солений прочныхъ калбасъ, когда въ разсужденіи вкусу сама на себя положиться не можетъ, и присоливъ начинку мало, положишь калбасы прежде копченія въ разсолъ; то какъ же узнаетъ она настоящій степень входу соли въ калбасы? Мало соли помѣшаетъ прочности калбасъ, а много соли впитанной изъ разсолу предъ копченіемъ учиняетъ ихъ швердыми, и совсѣмъ лишаетъ свойственнаго пріятнаго имъ вкусу.

И такъ я по вышеприведеннымъ основаніямъ счишаю за лучшій поступокъ съ прочными копчеными калбасами начинку оныхъ способомъ оповѣдыванія узнавать въ разсужденіи исправности ихъ посоленія, чтобы потомъ на другой день въ дымъ вывѣсить, не давая онымъ прежде того лежать дней восемь или больше въ разсолѣ. По вышеписанному производству совсѣмъ не нужно ихъ въ разсолъ класть.

Есть-

Естьли гдѣ внушри калбасы между начинки сдѣлаеися пуская промежка, тушѣ испрочносѣ ея или поврежденіе воспріемлетѣ свое начало; почему сїи калбасы на другой день должно одну по другой вѣ рукахъ перебрать, рукою оныя сѣ оспорожностію вдоль проводивѣ одавливать, и шѣмѣ промежки вѣ начинкѣ всюду замѣсипшѣ. Таковое одавливаніе на другой день не должно счищать за излишнее, и не прежде калбасы вѣ дымѣ вывѣшивать, какѣ по совершеніи сего со всякою шочностію.

Сказано уже, что Вестфальцы калбасы свои коптятѣ только сушки, а по крайней мѣрѣ не больше двухъ сутокъ. Должно вѣ эшомѣ и намѣ Вестфальцамѣ подражать и довольствоваться шакowymѣ крапковременнымѣ копченіемѣ; для того что высыханіе калбасѣ должно предосиавишѣ пошомѣ ошѣ воздуху, пошому что вѣшиваишѣ ихѣ должно вѣ прохладномѣ мѣстѣ, ш. е. шакowymѣ, гдѣ воздухѣ свободнo проходитѣ можетѣ; вѣшиваишѣ же калбасы подѣ навѣсами задней стороны дому, какѣ шо и вѣ Вестфаліи, а особливо вѣ деревняхѣ дѣлаютѣ, не совѣшную, ибо сшущишѣ поспороніе охошники, кои жнуишѣ шамѣ, гдѣ не сѣяли. Должно калбасы вѣшиваишѣ вѣ верхнемѣ жильѣ дому вѣ запершомѣ чуланѣ, гдѣ бы воздухѣ свободнo проходилѣ; вѣ Апрѣлѣ, или вѣ началѣ Мая, можно ихѣ, подобно прочему копченому мясу,

су, засыпать золою, или положивъ въ кафельныя печи, по обычю Нѣмецкихъ креспынъ, усилья оныхъ замазать.

Впрочемъ у насъ по деревнямъ нѣкоторые имѣютъ обыкновеніе, чѣшобъ прочныя ихъ калбасы въ дыму не почернѣли, ни пересохли, обивая ихъ соломой на палецъ толщины, опутывая нипками, и такъ оставляя ихъ нѣсколько недѣль въ дыму копшиться. Какъ дымъ въ разсужденіи обвертки соломенной несильно на калбасу дѣйствовать можетъ, выходятъ онѣ очень хороши, и осязающія съ наружности чисты и желты; однакожъ дыму должно быть непрерывному, впрочемъ не столько долго держуиъ ихъ въ дыму. Впрочемъ эшотъ родъ копченій соломой обверченныхъ калбасъ, надъ очагомъ или надъ устьемъ черной печи, опасенъ, и полиція должна оный запрешить, пошому что солома легко загарающаея вещество, и можетъ пожаръ приключить.

Какимъ образомъ копченыя калбасы употреблять въ пищу, и какъ украшать блюда и шарелки съ пищею ломшиками изъ нихъ нарѣзанными, о шомъ говорить не нужно, поелику писано уже объ эшотъ во впоромъ отдѣленіи седьмой Части при разныхъ случаяхъ. Здѣсь еще только напомнилъ слѣдуетъ, что сбереженіе сихъ калбасъ не слишкомъ должно вдалѣ просиращать; для того что устарѣвъ онѣ внутри желтѣютъ, и заржавымъ сво-

Часть VIII. Отдѣл. 4. ѣ имѣ

имъ вкусомъ ко употребленію на господскій столъ учиняшся негодны.

Различные роды калбасъ, кои иногда кромѣ времени домовоѣ бойни готовятъ.

Кромѣ вышеописанныхъ родовъ калбасъ, какъ прежде упомянуто было, есѣиныя временною приготовляемыя; но копорыя большею часпью въ знанныхъ домахъ составляютъ трудъ поваровъ, а временемъ подражающъ тому и въ домахъ средняго сословія. Описаніе къ приготовленію оныхъ здѣсь не будетъ упущено, дабы полное наставленіе о дѣланіи калбасъ собрано находилось; и тѣмъ больше, что часть подмѣсей въ нихъ идеѣ отъ свиньи.

Но прежде приступленія къ описанію приготовленія шаковыхъ калбасъ, кои собственно не надлежатъ къ слѣдствію домобойни, упомяну я, какъ можно дѣлать жаримыя калбасы во всякое время, когда можно свинины достать въ мясныхъ рядахъ, и сдѣлать оныя дома съ лучшимъ наблюденіемъ чистоты, нежели какъ оныя бывающъ цокупныя; ибо извѣстно, что жаримыя калбасы ни въ какомъ домѣ не наскучатъ, и что оныя составляютъ уважаемую госпину пищу.

Надлежитъ взять въ мясномъ ряду любавчины свѣжинной и сала съ боковъ столько, сколько за нужное усмотрѣно будетъ; кожу и жилы съ нихъ должно очистишь, мясо и сало мѣлко изрѣзать, и крупно срубивъ приправишь обыкновен-

НЫ-

ными приносими, какъ-то солью, перцемъ, шминомъ и мѣлко скрошенною лимонною коркою. Нѣкоторыя чаюшъ вкусъ жаримыхъ калбасъ возвыситъ, подливая въ начинку ординарнаго вина. Если отъ собственнѣйшей бойни не оспалось надушихъ и засушенныхъ кишокъ; должно въ мясномъ ряду взять и кишокъ свѣжихъ, но оныя по прежде писанному наспавленію должно еще вымачивать и перечистить.

Когда дѣлаются шакковыя калбасы въ домѣ въ жаркіе лѣтніе мѣсяцы, должно весьма взирать на погоду; что есѣли она очень жарка, то гововить калбасъ не больше какъ на одинъ день, а уже много что на два дни; поному что, какъ бы оныя солены не были, что однако мѣшаеѣ доброму вкусу, но со всеѣмъ шѣмъ въскорѣ провоняюшъ. Сего обстоятельсва пренебрегать не должно, и лучше совсѣмъ калбасъ не дѣлать, нежели подаютъ на столъ загнившія.

Мозговыя калбасы дѣлаюшъ во многихъ домахъ, какъ во время бойни, такъ и въ иную пору. Взять по благоусмотрѣнію любавчины, т. е. чистаго свиного мяса и вполѣ пропитъ того свиного сала, и вмѣстѣ срубить очень мѣлко; къ сему подбавить въ говяжемъ шварѣ, или въ недосапкѣ оного шолько въ водѣ размоченнаго и опяѣ выжанаго папушника, или шакъ называемаго Французскаго хлѣба, толченыхъ гвоздики, перцу, а есѣли

ли угодно кишнецу, соли; дробно скрошенного и въ свиномъ салѣ поджаренного луку, мозгу изъ свиной головы, кошорой раза два перерубишь должно, а напослѣдокъ нѣсколько яичныхъ желтковъ; подмѣси сїи перемѣшашь и начинишь въ свиныя кишки; количествомъ папапушника или Французскаго хлѣба, также яицъ, должно учреждаться по количеству свиного мяса.

Сихъ мозговыхъ калбасъ не варятъ, но жарятъ ихъ исподоволь на рашпарѣ на углевомъ жару; ѣдятъ оныя съ разными густыми пищамя: иногда подають ихъ особливо, обливъ желаемымъ соусомъ; даже въ осеніе мѣсяцы должно калбасы сїи скорѣе шрашить. Употребляемый въ начинку мозгъ причиною того, что онѣ скорѣе другихъ калбасъ порціяшся и вкусъ теряють.

Инымъ образомъ дѣлають мозговыя калбасы такъ: Очистивъ со свиного мозгу наружную перепонку, изрубливаютъ оной мягко, приправляють солью, мушкатнымъ цвѣтомъ, инбиремъ, перцемъ и шафраномъ, подбавляють къ тому коринки, вылуценныхъ зеренъ кубебы, полосками накрошеннаго миндаля, два яйца и малую долю молока, а попомъ начинивъ свиныя кишки, съ обоихъ концовъ завязываютъ; обвариваютъ сїи калбасы нѣсколько въ водѣ, попомъ къ употребленію жарятъ на рашпарѣ надъ углями,

вы-

вымазываютъ коровымъ масломъ и горячія подають на столъ.

Изъ обоихъ способовъ пригото-
вленія мозговыхъ калбасъ кажется пер-
вый удобнѣе за меньшимъ количес-
твомъ подмѣсей; да и въ самомъ дѣлѣ ча-
ще види-
мы бывають на столъ въ домахъ средня-
го сословія калбасы перваго пригото-
вленія, нежели послѣдняго.

Французскія калбасы дѣлая, посту-
пають такимъ образомъ: Взять изъ око-
рока свиного любавчины, очистишь съ нее
кожу и жилки, мясо изрѣзашь, а потомъ
мягко изрубить, сало же скрошишь въ мѣл-
кіе жеребейки, которое должно быть чи-
стое, а не изъ проросши; счищается на
три фунта рубленаго мяса два фун-
та сала, и послѣднее не срубать, а шакъ
въ жеребейкахъ и оспавить; прочія под-
мѣси: два въ молоко размоченныхъ и опянь
выжашыхъ Французскихъ хлѣба или ша-
ковой мѣры булокъ, пять или шесть яич-
ныхъ желтковъ, понемногу смѣтаны,
мушкатнаго цвѣту, корицы, гвоздики,
перцу, мушкатнаго орѣшку, соли и не
много маіорану, который можетъ быть
свѣжій и сушеный; зеленой маіоранъ дол-
жно мѣлко изрубить, а сухой стереть: все
это смѣшавъ начинивашь свиные кишки.
Калбасы сїи должно варить медленно въ
водѣ, присоливъ оную не много, почти
цѣлой часъ; для того что мясо въ сїи
Ѣ 3 кал-

калбасы, не такъ какъ въ другія, начини-
ваютъ сырое.

Дѣлаютъ же сіи Французскія калбасы
для перемѣны *красныя*, подбавляя въ на-
чинку свиной крови; дѣлаютъ оныя съ раз-
ными густыми пищаами.

Поджариваютъ же оныя на сковородѣ
не много въ коровьемъ маслѣ, и облива-
ютъ такъ называемымъ *желтымъ Робер-*
товымъ соусомъ; соусъ этотъ дѣлаютъ
такъ: положишь въ кастрюлю кусокъ вы-
мыннаго масла коровьяго, потомъ два яич-
ныхъ желтка, ложку или двѣ горчицы,
не много ренскаго уксусу и сахару, смятъ
это ложкою, послѣ подбавкою чистаго мя-
снаго отвара, или малой доли вина съ во-
дою развесити въ густоватой соусъ; этимъ
соусомъ обливаютъ калбасу, въ маслѣ под-
жаренную, и тогда будетъ сіе самое иску-
сное блюдо съ Французской поварни.

Испанскія калбасы дѣлаютъ времен-
но охотники до иностранныхъ кушаній,
и которые своему домашнему предпочи-
таютъ чужое; съ хорошаго *поросенка* со-
драсть всю кожу, потомъ обрѣзать все
мясо, жилки выбрать, срубить мясо мяг-
ко и положишь въ посудину; далѣе, скро-
шитъ жеребейками *фунтъ сала*, подба-
вить къ мясу, приправишь это *инбиремъ*,
мушкатнымъ цвѣтомъ, *крупновато*
столченымъ перцомъ, *кардамономъ*, *круп-*
шеною лимонною коркою и малою долею
соли, и перемѣшаешь гораздо: послѣ взявъ

кожу поросячью растянуть на чистомъ
снѣлѣ, намазать смѣсью, нарѣзать сварен-
наго говяжьяго языка, также лимону и
свѣжаго сала четверогранными полоска-
ми, укладъ оными вдоль намазанную
смѣсь, и посыпать между оныхъ вылущен-
ными фисташными ядрами. Кожу скашавъ
увязать нитками, а закашавъ кожу какъ
калбасу впрѣе, чепперо или шестеро;
шаковымъ образомъ сдѣланную сего рода
калбасу положишь въ шазъ или копликъ,
налишь на нее часть воды, часть вина и
часть уксусу, довольно присолить, всы-
пать крошеной лимонной корки, муш-
катнаго цвѣту и всякихъ другихъ пряно-
стей, какъ-то лавроваго листу, розма-
рину, исопу, тиміану, спиканарду, и
тому подобныхъ, приспавишь на огонь и
варить; по свареніи составить съ огня
въ холодное мѣсто, чпобѣ оспыло, а то-
гда, какъ на столѣ опускашь, вынувъ кал-
басу опереть, разрѣзать поперегъ кру-
жечками, и укладъ на блюдѣ гарнировать
оное кружками лимону и облишь добрымъ
ренскимъ уксусомъ. Подаютъ же сію кал-
басу цѣлую на одномъ блюдѣ со свиною
головою, ала добе пригошвленною, и дру-
гими холодными мясными пищаами.

Сія Испанская калбаса любящимъ про-
стошу вкуса сполькожъ мало понравитъ-
ся какъ и Французская; пригошвленіе же
оной включено здѣсь только въ угодность
Ѣ 4 шѣмъ

шѣмъ Хозяйкамъ, кои полюбобыпшество-
ють знать, изъ чего она состоитъ.

Сосиски или малыя жаримыя калба-
ски дѣлають либо изъ одного мяса мо-
лодой свиньи, или что лучше, съ прибав-
кою телятины и свиного сала.

Изъ свинины должно обобрать кожу
и жилы сухія, и прошиву мяса класать са-
ла вполы, изрѣзать и срубить мягко какъ
шѣсто, подбавить соли, мѣлко скрошен-
ной лимонной корки, не много толченой
гвоздики, мушкатнаго цвѣту, также
вина, и все это смѣшать.

Когда вмѣсто свинины взята будетъ
телятина, должно въ нее подбавить сви-
ного сала, срубить мягко и приправить
солью, перцомъ, гвоздикою, мушкат-
нымъ цвѣтомъ и дробно скрошенною ли-
монною коркою.

Ту или другую изъ сихъ начинокъ,
посредствомъ прыскала или шпирочки, на-
чинивають въ тонкія бараньи кишки,
кои могутъ быть толщиною около пальца.

Иногда пригоновленную совѣмъ на-
чинку стирають съ двумя ложками свѣ-
жей смѣтаны и однимъ сырымъ яйцомъ.

Калбаски сіи кладутъ въ кипящее прѣ-
сное молоко, и даютъ онымъ только одинъ
разъ вскипѣть, послѣ чего перекладыва-
ють либо въ варящуюся похлебку, или
особливо съ похлебкою въ кастрюлѣ сва-
ривъ, употребляютъ къ гарнированію ку-
шанья; — или вынувъ калбаски изъ молока,

кла-

кладушѣ ихѣ на бумагѣ, масломѣ коровѣ-
имѣ намазанной, въ шоршную сковороду,
и пославивѣ въ горячую печь запекаюшѣ.
По совершеніи сего выкладываютѣ на блю-
до, обливаютѣ саломѣ, вытопившимся въ
сковороду, посыпаюшѣ жеребейками на кро-
шенною лимонною коркою и шершымѣ пше-
ничнымѣ сухаремѣ, и такѣ отсылаюшѣ
на столѣ.

Кладушѣ же сїи жареныя сосиски въ
похлебки, также хорошіе госпиныя соусы.

Французскія сосиски дѣлаюшѣ по
вышеписанному же, но съ шюю только раз-
ношю, что подбавляютѣ въ нихѣ въ прѣ-
сномѣ молокоѣ намоченнаго и послѣ вы-
жатнаго *Французскаго хлѣба* и не много
шолченнаго кишнецу, а потомѣ жарятѣ по
вышеписанному; подаюшѣ ихѣ съ разными
изѣ огородныхѣ расшѣнїи пищамя, также
съ чинеными яблоками; или составляютѣ
особливое блюдо, такѣ какѣ сказано о
Французскихѣ калбасахѣ, обливая Робер-
шовымѣ соусомѣ.

Калбаса изѣ телятины пребуешѣ
мяса безѣ сухихѣ жилѣ и хрящей; срубить
теляшину обще съ саломѣ, бывающимѣ
около ея почекѣ, потомѣ подмѣшатѣ въ
нее бѣлаго хлѣба въ молокоѣ размоченнаго,
или просто стершнаго, соли, нѣсколько
свѣжей смѣшаны и мушкатнаго цвѣту, и
еще перерубить; послѣ чего изѣ сего тѣ-
ста подобіемѣ калбасѣ скашатѣ круглые
продолговатые куски и обвитѣ шелячѣ-
ѣ 5 имѣ

имъ сальникомъ, а въ недостаткѣ этой сальной перепонки обернушь бумагою, намазанною коровьимъ масломъ, и поджаришь на рашпарѣ надъ углями.

Отпуская на снопль сіи калбасы, обливають ихъ расшопленнымъ коровьимъ масломъ и лимоннымъ сокомъ, съ чемъ ихъ и бдѣтъ; оныя надлежатъ къ сѣточнымъ калбасамъ (*), о которыхъ въ слѣдствіи подробнѣе писано будетъ.

Калбасы изъ жаренаго каплуна, курицы, индѣйки и телятины готовятъ шпиковымъ образомъ: отъ помянутаго жаренаго мяса изъ пшицъ обобратъ бѣлое мясо, а съ шеляпины любавчину или мякоть изъ задней ноги; все шемное мясо опдѣлишь шщательно, бѣлое же мясо изрѣзавъ въ кусочки, изрубить очень дробно; потомъ скрошитъ нѣсколько свиного сала жеребейками и положитъ къ срубленному мясу. Сваришь это съ прибавкою прѣснаго молока, двумя цѣлыми луковицами, лавроваго листу, тмиану, майорану и горстью кишнецу цѣлкомъ, прибавишь равную мѣрою противъ мяса Французскаго хлѣба, обрѣзавъ съ него корку тонко, и размочивъ въ томъ же молокѣ, въ которомъ варено вышеписанное; хлѣбъ должно сперва выжать, а потомъ положитъ къ мясу. Далѣе, изъ

(*) Сѣткою называютъ нѣкоторыя сальники, который окружатъ у рогатой скотины и барановъ шребуху, ш. е. желудокъ.

шести или осьми яицъ сдѣлать на сковородѣ съ масломъ коровьимъ разбивную яичницу, протереть сквозь сито къ прежнему, положить мѣлко скрошенной лимонной корки, мушкатнаго орѣшку и соли, а есѣли за благо усмотрѣно будетъ, нѣсколько ложекъ свѣжей сметаны, шакъ чтобъ начинка была не густа и не жидка; потомъ все это взобрѣшь мѣшая на слабomъ углѣвомъ жару.

Сю начинку чинить въ свиныя кишки, тщательно того смотрѣвъ, чтобъ кишокъ не переполнить, и тогда съ обоихъ концовъ калбасы завязать или закрѣпить спичками.

Къ варенію сихъ калбасъ поливаютъ не много воды въ молоко, въ котломъ съ шрами было варено по вышеписанному мясо, и когда закипитъ, положить калбасы съ небольшою долею соли; варить ихъ надобно около четверти часа исподоволь, чтобъ молоко едва только калбалось; когда поспѣютъ, выложить калбасы для осушенія на сукно.

Когда надобно употреблять сіи калбасы, сдѣлать изъ бумаги коробочку, влить въ нее поджареннаго до пѣмна коровьяго масла и жарить въ ней калбасы; должно однако очень остерегаться, чтобъ огонь снизу былъ не силенъ, и калбасы не пошрескались бы: столькожъ хорошо можно ихъ жарить и на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ; опсылая на шоль, кал-

басы сїи облить шѣмъ же масломъ, въ кошоромъ жарились.

Повара называютъ описанныя шеперь калбасы, какъ уже о томъ сказано, *буддингъ бѣлой* въ отличеніе отъ кровавыхъ калбасъ, чернымъ буддингомъ отъ нихъ называемыхъ.

Миндальная калбаса дѣлается такъовымъ образомъ: *Взявъ на полфунта* мягко столченаго миндаля, два въ сваренномъ съ травами молоко размоchenныхъ *Французскихъ хлѣба*, шакъ какъ предъ симъ выше писано, и выжавъ оныя положишь въ посудину къ миндалю, послѣ дробными жеребейками накрошеннаго свиного сала, или въ недоспашкѣ онаго растертаго коровьяго масла, шесть яичныхъ желтковъ и шесть цѣлыхъ яицъ, съ желтками и бѣлками сдѣланныхъ съ кусочкомъ масла въ разбивную яшницу, и пропри сквозь сито въ посудину къ миндалю; все это съ прибавкою мѣлко скрошенной лимонной корки, тертаго мушкатнаго орѣшку, соли, а естли нужно, нѣсколькими ложками свѣжей смѣтаны и сахару, но шолько онаго, чтобъ не пересласишь и не сдѣлать проотивно, приставивъ на углевой жаръ взмѣшашъ.

Когда немного согрѣеши, поступишь далѣе точно шакъ, какъ выше сказано о бѣломъ буддингѣ; жарить и на столъ опускашь миндальные калбасы сїи должно шакже.

Кал-

Калбасы изъ телячьихъ рубцовъ также употребительны: Рубцы изрѣзываются въ куски, опвариваются въ водѣ, потомъ осушиваютъ ихъ въ холодной водѣ; давъ рубцамъ довольно опечь, крошите ихъ мелко, и естли прибавляемые къ тому кишки не будутъ жирны, должно прибавить не много мелко крошеннаго свиного сала, а когда сала нѣтъ, то растертаго коровьяго масла; потомъ нѣсколько горстей мягко спертаго хлѣба, не много мѣлко крошеннаго зеленого тиміану, или когда оной сухой, то мягко столченаго, мѣлко крошеннаго и въ маслѣ коровьемъ поджареннаго луку, восемь или девять яичныхъ желтковъ, свѣжей смѣтаны и соли: все это перемѣшавъ начинить въ жирныя свинныя кишки, пришивъ на огонь молока, и когда начнетъ закипать, положить въ него калбасы съ травами, какъ-то лавровыми листьями, цѣлыми луковками, тиміаномъ, майораномъ, петрушкою, кишнецомъ и малою долею соли; варить должно такъ медленно, чшобъ едва примѣтно было движеніе молока. Когда калбасы поспѣютъ; то вынувъ кладутъ ихъ тамъ, гдѣ бы онѣ скоро остынуть могли.

Къ употребленію калбасы сіи должно обжарить на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ, переворачивая, и медленнымъ жареніемъ на угляхъ; снаряжая сіи жареныя калбасы, облишь ихъ масломъ, въ копоромъ

ромѣ жарились, съ прибавкою добраго мяснаго ошпару и лимоннаго соку.

Другой способъ пригоспвленія *калбасѣ* изъ *телячьихъ рубцовѣ* сей: сваривъ и ошудивъ рубцы по вышеписанному, скрошати ихъ жеребейками, прибавивъ свиного сала, сколько нужно будешь; для того что иногда попадающся рубцы, сами по себѣ довольно жирные и прибавки свиного сала неітребующіе, развѣ только очень мало; положиши это скрошенное въ посудину, также три или четыре въ молоко размоченныхъ и послѣ выжатыхъ Французскихъ хлѣба, восемь или девять разболтанныхъ яицъ, соли, мѣлко скрошенной лимонной корки, шравъ и малое дѣло иностранныхъ пряностей какихъ угодно; смѣшавъ это, и естѣли будешь густо, подлишь ложки двѣ молока, и приставивъ на уг. и мѣшавъ, пока согрѣется. Начинкою этою начинивать свинныя кишки, и сварить ихъ въ молоко, пополамъ съ водою смѣшанномъ, съ шравами по вышеписанному, и присоливъ. Вареніе должно производить медленно, около получаса; попомъ вынувъ положить такъ, чтобъ скоро остыли.

Повара обыкновенно поджариваютъ калбасы сіи въ бумажныхъ коробочкахъ, обливая до шемна разожженнымъ коровимъ масломъ, и пославивъ на рашпаръ надъ углями, чтобъ медленно жарились.

Кому не угодно снарядить калбасы сїи по вышеписанному, можешь сдѣлать къ нимъ *желтой или красной Робертовъ соусъ*. Желшой Робертовъ соусъ описанъ уже выше, а красной дѣлають таковымъ образомъ: положишь не много подоженной муки съ мѣлко скрошеннымъ лукомъ, ложкою или двумя горчицы, мѣлко крошеною лимонною коркою, малою долею реискаго уксусу и сахару; смять все это ложкою, развесити въ густоващій соусъ жидкою мясною похлебкою, или малою долею вина съ водою, а естѣли нужно будетъ и присолишь.

Сего рода калбасъ, кои отъ поваровъ *андуліи* называются, въ жаркое время не должно дѣлать больше, сколько можно скорѣе издержать; впрочемъ онѣ скоро поршавшяся, что замѣчается и о предшествовавшихъ нѣкоторыхъ калбасахъ.

Калбасы изъ *телячьихъ и гусиныхъ печенокъ, раковъ, свѣжаго сала, яицъ и пшена сарацинскаго, свѣжихъ сморчковъ или шиннату*, не хочу я здѣсь описывать, ибо навывкнувъ въ пригоготовленіи вышеописанныхъ калбасъ, легко и сїи шому соображаясь дѣлать можешь; упомяну же только о такъ называемыхъ *сѣточныхъ калбасахъ*.

Сѣточные калбасы, которыя отъ поваровъ и *фриканделями* называются, имѣють названіе свое отъ того, что бѣшеное мясо, длинными полосками сдѣланное,

об-

обвертывается подобіемъ калбасы телячьей сѣшкою, ш. е. сальникомъ; скрошишь мѣлко телячью печень, легкое, сырое свиное, баранье и телячье мясо, сполочь въ иготѣ, или срубишь на колодкѣ въ тѣсто, прибавишь къ шому въ молоко размоченнаго бѣлаго хлѣба, кушочекъ масла коровьяго, или вмѣсто онаго мягко стертаго почечнаго сала, мушкатнаго цѣту, нѣсколько яичныхъ желтковъ, одно цѣлое яйцо, не много крошеннаго луку и соли, и перемѣшаешь все это; потомъ скрошишь въ маленькіе жеребейки свѣжаго свиного сала и подмѣшаешь шуда же; по семъ взявъ телячій сальникъ, изрѣзаешь оный въ шаковыя часни, какъ калбасамъ бытъ величиною, накласть въ сѣи сальника чисти пальца на два толщиною показанной начинки, скапашь, и шаковыхъ калбасокъ надѣлашь не больше, сколько къ одному обѣду нужно; вымазашь шоршную сковороду коровимъ масломъ, покласъ въ нее калбасы, и запечь въ печи до желтовашой шенности.

Вкусъ сихъ калбасъ можно перемѣнить прибавкою различныхъ пряностей, какъ-то лимону, анчоусовъ, луку, кардамону, и шому подоб. употреблять же ихъ либо въ разныхъ пошравахъ, или на особливомъ блюдѣ какимъ нибудь соусомъ обливъ.

Таковой соусъ можешъ быть слѣдую- щій: возьми три или чешыре яичныхъ желтка, положи въ горшечекъ, подлей не много кулису, т. е. добраго мяснаго соку, шакже по немногу вина и лимоннаго соку, разбей мушовкою, варивъ на угольномъ жару, пока начнешъ сгущаться; напослѣ- докъ подбавь жиру, вышопившагося при жареніи калбасъ, выложи соусъ эшопъ на блюдо, sprысни сверъху онымъ же жи- ромъ, положи сѣпочныя калбаски, а края блюда гарнируй лимонными кружками или цвѣтами.

Кому угодно имѣть къ сему анчоу- сной соусъ, нужно только вымоченную прежде сельдь обобрашъ сѣ костей, скро- шивъ мѣлко ножемъ, и положивъ въ выше- описанной соусъ, приварить на огнѣ.

Г. Домобойня гусей.

Въ домоводствѣ откормленныхъ гу- сей не шокмо временно убивающъ ко упо- требленію свѣжими въ жаренье, но въ боль- шихъ деревенскихъ хозяйствахъ иногда вдругъ побивающъ много гусей къ заго- шовленію прочной пищи, посредствомъ соленія, копченія, а въ иныхъ мѣстахъ и квашенія ихъ мяса.

Въ нѣкошорыхъ мѣстахъ, гдѣ есть приволье въ разсужденіи воды и луговъ, гусей водяшъ очень много; и ештли нѣтъ удобности продавать ихъ живьемъ въ близъ лежащихъ городахъ, то убивающъ при- плодъ гусиной либо къ загошовленію изъ

Часть VIII. Отдѣл. 2. Э мя-

мяса ихъ прочной пищи для стола господскаго и служняго, а изъ перьевъ пуховиковъ и перинъ; или чѣмъ гусей выкопшивъ, также и перья ихъ продашь.

Когда гусей къ убою назначенныхъ опредѣляешь на соленые и копченые полшки, то въ разсужденіи опкармливанія оныхъ должно наблюдать различіе.

Естьли копченымъ гусямъ итти только въ расходъ для стола служняго, такъ жирно ихъ опкармливать нѣтъ нужды, и можно шѣмъ сберечь къ опкармливанію идущую часъ хлѣбныхъ зеренъ или огородныхъ растѣній; гусямъ же не слишкомъ жирнымъ должно быть и для того, что они въ этомъ случаѣ бывають прочнѣе, хотя шаковое мясо отъ долгой времени и твердѣетъ, но для работающихъ людей не естъ вредно. И на господской столѣ подаютъ не рѣдко не слишкомъ жирные копченые гусиные полшки, пошому что не давая имъ высыхать отъ дальнѣйшаго лежанія, издерживають ихъ зимою. Для господскаго стола варяють ихъ особливымъ кушаньемъ, и подаютъ на особливыхъ блюдахъ или тарелкахъ, либо горячіе или холодные, къ употребленію съ разными гусиными пищами; особливо же бываетъ сіе въ шѣхъ мѣсяхъ, гдѣ любяють дробную или Маркскую сушеную рѣпку; къ оной подаютъ сіи копченые гусиные полшки. Въ нѣкоторыхъ домахъ и варяють полшки сіи съ вяленою рѣ-

рѣпою, именно: сперва копченой гусиной полошкѣ почти до спѣлости уваривающѣ въ особливомѣ горшкѣ, а потомѣ подбавляющѣ особливо же разваренную рѣпу, и еще вмѣстѣ дающѣ довариться.

Гусей копчятѣ полошками, ш. е. распластавѣ каждого по поламѣ, а варяшѣ либо цѣлыми полошками, или полошкѣ разнявѣ на четвертины, и послѣднее большею часпью дѣлается къ варенію съ вяленою рѣпою; разнимающѣ же полотки на двое и для удобности къ столу служе-му, когда варишѣ оныя вмѣстѣ съ какоюнибудь поправою, и копорую должно на-здобитѣ гусинымѣ саломѣ, чшобѣ не нужно было прибавки другаго жиру къ мягкому уваренію оной поправы.

Также и въ селеніе назначенныхѣ гусей не должно слишкомѣ жирно опкармливать, чшобѣ шѣмѣ прочіѣ въ соли лежать могли. Въ нѣкоторыхѣ домахѣ шаковые соленые гуси очень уважаются на столѣ господскомѣ; варяшѣ и подающѣ ихѣ особливо. Бдяшѣ ихѣ горячихѣ и холодныхѣ, либо съ какоюнибудь густою пищею, или съ горчицею, или уксусомѣ; въ эшомѣ случаѣ посылающѣ ихѣ на столѣ полошками и четвертинами.

Когда же опкармливаніе гусей проис-ходитѣ въ намѣреніи имѣшѣ самыя жирныя полотки, то гусей кормитѣ уже дол-жно больше, пошому чшо они отѣ корму прибавляющѣ, да и жирѣ сихѣ гусей въ

Э а ~~иногда~~ ке-

копченіи выходитъ пріятнѣе вкусомъ. Худые и малые полошки не красивы; чѣмъ крупнѣе оныя будутъ, тѣмъ лучше.

При убоѣ гусей кровь ихъ собираютъ для употребленія въ такъ называемую черную кислицу.

Обыкновеннѣйшій способъ убивать гусей, колошь ихъ концемъ ножа въ голову. Чтобы способнѣе это исполнить убиваніе производящему человѣку, гуся должно ущемишь въ колѣняхъ, чтобы онъ не шевелился. На верху головы у гуся есть углубленіе, гдѣ должно перья осчилавъ оголить сію часть черепа, или самый запылокъ; въ него проколотъ голову, или сдѣлавъ малой разрѣзъ поперегъ, чтобы кровь сошла.

Истекающую кровь должно собирать въ подставленный горшокъ, положивъ въ него прежде не много соли и уксусу, и ножемъ, которымъ колешь, мѣшать кровь безпрестанно, пока остынетъ; безъ тщательнаго мѣшанія кровь скипится и учинится неспособною къ приготовленію изъ нее во многихъ домахъ употребительнаго домашняго кушанья.

Не нужно здѣсь повторять, какъ готовится сіе кушанье, черною кислицею называемое, потому что описано оно уже въ первомъ Описаніи VII Части; тамъ сказано, что кромѣ гусинаго потроху можно класть въ нее въ куски изрубленнаго гуся, а здѣсь напоминаетъ, что гусь въ

въ эту кислицу не долженъ быть слишкомъ жиренъ, и убившъ можетъ быть какъ называется съ поля. Хотя онъ съ поля не шаковъ бываетъ вкусенъ какъ съ домашняго корму, но правяной вкусъ очень согласенъ съ этою кислицею.

Когда гусиныя печенки довольно велики, не варятъ оныхъ въ кислицѣ, ни въ гусиномъ потрохѣ, но за лакомою кусокъ готовятъ особливо.

Малыя гусиныя печенки, кои обыкновенно бывають шверды, употребляютъ въ черную кислицу, также въ варенье гусинаго потроху, развѣ только употребляютъ ихъ въ паштеты къ приданію онымъ пріятнаго вкусу; къ сему очень способны малыя гусиныя печенки.

У молодыхъ гусей печенка бываетъ не велика, какъ по можно видѣть въ гусяхъ, побиваемыхъ до Воздвиженья; молодые гуси, и до Рождества ходящѣ, также не имѣютъ шакихъ большихъ печенокъ, каковы у молодыхъ гусей находятъ около Филиппова заговенья; по крайней мѣрѣ у гусей, къ Рождеству побиваемыхъ, не бываетъ оная столько пухла и мягка, и поваренное искусство увеличитъ оную уже не можетъ.

Многіе уповаютъ печень въ своихъ гусяхъ увеличитъ антимоніею, которою посыпаютъ зерна, которыми ихъ кормятъ. Хотябъ антимонія или сурьма и не дѣйствовала собственно на печень живошного,

но оная способствуетъ къ скорѣйшему раз-
жирѣнію гуся. Чѣмъ жирнѣе бываютъ гу-
си, тѣмъ величайшихъ печеней ошъ нихъ
ожидать должно.

Когда печень безъ поврежденія выну-
та будетъ изъ гуся, такъ какъ ей быть
должно, кладутъ оную не медливъ въ хо-
лодную воду, или въ зимнее время въ
снѣгъ, чшобъ вышла она совершенно бѣла,
что въ жареніи ея составляетъ главную
красоту; снѣгъ же въ зимнее время можетъ
къ тому служишь, что печень на много
дней удержишь свою свѣжесть.

Выше упомянуто о поваренномъ искус-
ствѣ, какъ *увеличить гусиную печень*; *оное*
состоишь въ семъ: обмывъ печень
начисто, положишь оную въ горячее мо-
локо, посыпашъ мѣлко столченымъ бѣ-
лымъ перцомъ и дашь стоять два дни;
въ продолженіи сего времени чрезъ каж-
дые два часа вливашъ на нее свѣжаго
молока, ошъ чего она вздуется и приба-
вится предъ прежнимъ почти вдвое.

Когда печень готовится въ го-
стинное кушанье, должно вымыть оную на-
чисто и опереть салфеткою; между
шѣмъ положить въ глубокую сковороду
или кашпрюлю кусокъ вымытаго коровья-
го масла, цѣлую звездикою натыканную
луковицу, также мушкатнаго цвѣту и
лимонной корки, печень положи по свѣрхъ
сего и дай исподоволь упрѣвашъ, послѣ
чего дастъ она много соку; въ эшотъ соусъ

должно посыпать либо одного шерстаго пшеничнаго сухаря, или онаго же съ вымоченными отъ костей обобранными и мѣлко скрошенными анчоусами, или вмѣсто оныхъ очищенныхъ мушелей, подлишь не много вина или добраго отвару, и дашь еще не много, но не долго пропрѣть, потому что печенка отъ того твердѣетъ, мушели же, когда оныя положены, слишкомъ размякнувъ, теряютъ вкусъ и видъ свой. При отпущеніи на столъ поливаютъ это кушанье лимоннымъ сокомъ, а края блюда или шарелки гарнируютъ лимонными кружками, также и самую печень.

Когда же печень запекать, разрѣзатъ оную въ ломтики, посолишь не много, посыпать инбиремъ и перцомъ, и оставишь нѣсколько полежать; потомъ въ сковородѣ распустить сала или очищеннаго масла коровьяго, ломтики печенки посыпать либо крупичашною мукою, или облишь жидкимъ мѣстомъ, изъ молока, муки и двухъ яицъ сдѣланнымъ, и въ маслѣ коровьемъ жарить.

Употребляютъ же сію въ молоко размоченную печенку и въ паштеты: сдѣдишь съ печенокъ перъвую шонкую жижу, сдѣлашь паштетъ изъ мягкаго мѣста, положишь внизу на поддонокъ масла коровьяго, лимону кружками, кусокъ сала, одну цѣлую луковицу, а есѣли угодно свѣжихъ устрицъ, подлеи не много вина

Д 4

хъ

къ тому, положи печенки сверху, посыпъ мушкатынымъ цвѣтомъ, додѣлай паштетъ и запеки въ печи не очень горячей; между тѣмъ въ остатокъ сцѣженной жижи и опять на огонь приспавленной подбей два яичныхъ желтка, чтобъ не сварились; и когда спеченой паштетъ будетъ вынутъ, прорѣжь въ немъ скважину, влей приготовленную жижу, попрыси паштетъ, чтобъ всюду разлилось, и закрывъ скважину опять, подавай на столъ; ибо, когда паштетъ взрѣзашъ заранѣе и дать пару выступить, печенки опвердѣютъ и нѣжность свою утратятъ.

Копченіе гусиныхъ полотковъ и употребленіе оныхъ въ пищу.

Способъ коптить гусей не всюду одинаковъ; слѣдующій по днесь считается за лучший въ Верхней Саксоніи: вопервыхъ у гусей вырѣзываются спинки; на кружку около бушылки мѣрою соли положишь три золошника селистры, перемѣшатъ оныя, наперетъ гусей и въ посудинѣ положишь подъ тнетъ; разсолъ ежедневно вычерпывая, обливать онымъ гусей; когда полежатъ нѣсколько, на примѣръ около трехъ дней, привязать полотки къ рожну копильному, вывѣсиль, чтобъ нѣсколько ошekli; а чтобъ въ копченіи не свернулись, распираютъ ихъ внутри лучинками, вывѣшиваютъ потомъ въ копильнѣ или въ трубѣ, куда бы не доходило сильнаго жару. Какъ скоро полотки въ дыму нѣ-
сколь-

сколько позакопшяшся, обвершываютъ ихъ бумагою и довершаютъ копченье; когда потомъ употребляшъ ихъ въ варенье, приготовленіе состоишъ въ томъ, чшобъ свернушъ сѣна или соломы, и полошки эшимъ сверткомъ въ горячей водѣ обшересть, послѣ положишъ на ночь въ холодную воду, чшобъ не много пораспустились. Для гостей таковой полошокъ варить и подавать цѣлой, не разрѣзывая: однако нѣкоторые разрѣзываютъ гуся въ части къ варенію, и подаютъ ко всякимъ густымъ пицамъ.

Другіе, и большею частью, поступаютъ въ копченіи гусей таковымъ образомъ: разнимаютъ гусей пополамъ, даютъ онымъ лежать нѣсколько дней въ рассолѣ, и чшобъ верхніе не обсохли, по часту перекладываютъ оныхъ внизъ, а нижнихъ на верхъ; или, не перекладывая, по часту обливаютъ полошки сверху рассоломъ. Чрезъ три или четыре дни вывѣшиваютъ полошки въ дымъ безъ обвершыванія, и не препятствуя чернотѣ ихъ отъ закопченія; многіе передерживаютъ ихъ въ дыму слишкомъ долго, отъ чего они довольно швердѣютъ, въ намѣреніи доставленія онымъ шѣмъ лучшей прочности; но въ эшомъ случаѣ выходятъ они не столько вкусны, и годны большею частью только для стола служяго.

Таковые отъ долгаго копченія швердѣвшіе полошки можно размягчать моче-
400
нѣсмъ

нѣмъ въ водѣ, когда оныя, какъ выше сказано о цѣльныхъ копченыхъ гусяхъ, на ночь предъ вареніемъ положить въ холодную воду, и потомъ на умѣренномъ огнѣ исподоволь разваривать: однакожъ черноты своей, отъ копченія полученной, они чрезъ то не лишаются, почему какъ для сего, такъ и многихъ другихъ причинъ, гусиные полотки не оставляя въ дыму долго, а только нѣсколько дней, засыханіе же ихъ предоставляя дѣйствию воздуха, вывѣшивая ихъ въ прохладномъ чуланѣ. О употребленіи оныхъ въ пищу писано выше.

Величайшее раченіе должно прилагать къ копченію жирныхъ гусей, ибо таковыя надлежатъ въ число опимѣнныхъ пищъ.

Извѣстно, что Померанскіе копченые гусиные полотки состоятъ въ величайшемъ уваженіи; почему должно намъ въ домахъ своихъ къ замѣнѣ денежнаго расхода на покупку оныхъ совершенно подражать тому, какъ поступаютъ въ этомъ Померанцы.

У меня въ домѣ заведено это уже лѣтъ съ двадцать съ лучшимъ успѣхомъ; ибо послѣдовано въ точности предписанію, которое Экхартъ открылъ намъ въ своей полной опытной экономіи (на Нѣмецкомъ языкѣ); а какъ сочиненіе это не у всѣхъ, включу я помянутое предписаніе отъ слова до слова.

Самый жирный и по надлежащему изжелта закопченный гусь, говоритъ Экхартъ, счищается за деликатность, и за шакowychъ много выходитъ денегъ въ Померанію, ибо тамъ въ Амтѣ Ригенвальдскомъ лучшимъ образомъ ихъ пригошляютъ. Настоящій же Померанскій способъ коптить гусей слѣдующій: изъ всѣхъ молодыхъ гусей отбираются гусаки, кои признакомъ своимъ имѣютъ длинныя толстыя шеи, большія головы, яркой и громкой голосъ, шакже и въ станѣ подлиннѣе, ибо оныя скорѣе и лучше опѣвдаются, нежели гусыни. (Въ этомъ не лзя послѣдовать Экхарту, что гусаки скорѣе и лучше гусынь опѣвдаются. Когда гусаки нѣсколько поздно осенью въ кормъ посажены будутъ, не опѣвдяся хорошо, и за кормъ порядочно не возьмутся, пошому что начнешъ открываться въ нихъ естественное побужденіе къ обхожденію съ гусынями, опѣ чего они шоскуютъ и хотятъ выдаться на свободу, что въ гусыняхъ не столько примѣшно. Сверхъ того гусыни имѣютъ, какъ о томъ въ слѣдствіи подробиѣ сказано будетъ, мясо гораздо нѣжнѣе и мягче, нежели у гусаковъ; что же послѣднихъ преимущественно отбираютъ на полошки въ кормъ, причина шому не иная, какъ сія, что они шѣломъ больше и казистѣе. Когда же Померанцы высылаютъ намъ въ копченыхъ полошкахъ гусаковъ хотя крупнѣе мясомъ, но нѣжнѣише

шіе полотки оспавляютъ дома, чѣмъ
ѣсть лучшее предъ иноспранцами). Гуса-
ковъ сихъ запираютъ въ закушѣ, соломою
успланной, и кормятъ три недѣли по-
поламъ рѣпою толченою, смѣшанною съ
мѣлко смолотымъ ячменемъ, снабжаютъ
же ихъ пескомъ и достаточною водою; отъ
сего нарастаетъ на нихъ на мизинецѣ тол-
щиною сала: тогда всѣхъ сихъ откормлен-
ныхъ гусей около 10. Ноября побиваютъ
вдругъ, съ великою осторожностію счи-
плютъ, чтобы на таковой мягкой и жир-
ной кожѣ не прорвать скважинъ.

По избраніи всѣхъ перушковъ начи-
сто и очистивъ всѣхъ гусей, расклады-
ваютъ изъ свершковъ соломенныхъ на оча-
гѣ малой пламень, (безопаснѣе это дѣ-
лать на полу въ поварнѣ, потому что
высоко отъ соломы поднимающійся огонь
можетъ въ трубу выкинуть), и гусей
надъ онымъ проворно повертывая палятъ,
чтобъ прижечь оставшіеся малые пеньки;
потомъ всѣхъ гусей обмываютъ теплою
водою, и обрѣзываютъ у нихъ шеи и крылья;
послѣ сего каждаго гуся разнимаютъ
пополамъ по самой срединѣ, сердце, лег-
кое, пупокъ и печенку, также кишки съ
саломъ, внутри находящимся, вынимаютъ,
и обще съ шеями и лапами употребля-
ютъ въ расходъ; полотки же крѣпко на-
перевъ солью, кладутъ въ чистую кадо-
чку другъ на друга слоями, и накрывъ
оставляютъ въ этой соли лежать *три*
дни:

дни : въ это время соль распустится, и каждый гусь будешь оною довольно на-пишанъ.

Тогда гусей мокрыхъ и облиплыхъ солью должно вынуть и къ ногамъ привязавъ ниченку пешлею, кошпорою взни-заются полошки на роженъ деревянной къ вывѣшиванію.

Привязавъ сіи пешли, мокрые еще отъ разсолу полошки всюду усыпаютъ пше-ничными отрубями, и въ оныхъ такъ обваливаютъ, чтобъ ни сала, ни мяса боль-ше видно не было; тогда пешлями взни-заютъ на роженъ, прим. чтобъ поло-шокъ до полотка не касался, но осталось бы между оными на палецъ проспору, и тогда не больше какъ на восемь дней вы-вѣсить ихъ въ дымъ, но такъ, чтобъ жаръ отъ огня не доходилъ, но одинъ только дымъ.

Наконецъ по осьми дняхъ полошки изъ дыму снявъ повѣсить въ амбаръ къ по-полоку на восемь же дней, чтобъ охва-тило ихъ воздухомъ, послѣ снявъ обжа-реть съ нихъ отруби чисто сверпочкомъ льняной вѣпошки. Полошки таковые съ на-ружности будешь такъ желты какъ пу-павка, саломъ внутри бѣлые какъ снѣгъ, а мясомъ алые какъ роза, и цѣлой годъ не шеряютъ своего вкусу и соку.

Въ деревнѣ полошки сіи отменно по-лезная вещь, потому что можно ихъ упо-треб-

шреблять со вкусомъ сырые; почему оны-
ми около перьвыхъ чиселъ Ноября, когда
гуси полного росшу доснигнушъ, запаса-
ются, вывѣшивающъ въ чуланы, имѣющіе
въ окнахъ рѣшенки, чтобъ воздухъ сво-
бодно проходишь могъ, и гдѣ обыкновен-
но вѣшаютъ вещьину, калбасы и тому
подобное, чтобы не зашхли. Эшотъ до-
машній припасъ достоинъ того, чтобъ
замѣшить обѣ немъ въ самыхъ государ-
скихъ поварняхъ. —

Къ сему наставленію о заготовленіи
Померанскихъ полошковъ только сіе за-
мѣшить должно, что нѣкоторыя изъ
нихъ предъ вывѣшиваніемъ въ дымъ хол-
стинною обшивающъ; однакожъ сіе не
столько хорошо, какъ обваливаніе поло-
шковъ опрубями; ибо обыкновенно упо-
требляющъ къ сему шонко выношенныя
вѣшочки, есѣли только не дыравыя,
такъ что дымъ никакой не имѣетъ оста-
новки къ сильному дѣйснвованію на гуся.
Сверьхъ того обшивашъ полошки пруднѣе,
нежели обвалиашъ въ опрубахъ. Самыя
опрубы сіи не пропадутъ, но по стертіи
съ гусей могутъ употреблены бышь въ
кормъ; въ холстину же зашпый поло-
токъ и цвѣтомъ не таковъ бываетъ,
какъ въ опрубахъ обвалианный.

Не должно опасашся, чтобъ разо-
ломъ окруженный и попомъ опрубями
обваленный полошокъ отъ соли зашвер-
дѣшь могъ; эшо случится тогда лишъ,

ко-

когда оной не жиренъ былъ; но копченой полошкѣ долженъ быть сколько возможно жирѣе, естли желашь отъ него вкусу и красивости. Сало гусиное очень сопротивляется вниманію соли, и обсы- паемая опруби шакже много вытягивающъ въ себя соли, копорыя по предписанію въ вы- ше назначенный срокъ обпереть должно.

Что же въ этомъ предписаніи сказа- но, что копченые полошки вмѣстѣ съ вещиною должно вѣшать въ шакомъ чу- ланѣ, гдѣ бы воздухъ свободно проходить могъ, но отверзшѣ въ немъ не должно быть съ полуденной стороны, копорымъ бы солнечные лучи воздухъ сильно нагрѣ- вать могли. Когда это случится, гуси- ные полошки, равно какъ всякая вещь, пожелѣющъ и проржавѣющъ. Въ недо- спаткѣ шаковаго холоднаго чулана лучше всего гусиные полошки, по сказан- ному о всякомъ копченомъ мясѣ, въ Маѣ мѣсяцѣ засыпать въ золу, ящикъ же, въ копорой они положены, спавить въ холодномъ мѣстѣ, а каждой полошокъ, естли не завернушъ оной будетъ въ ве- шашку, вынимая ко употребленію, отъ золы по обыкновенію очищать.

Что касается до употребленія коп- ченыхъ полотковъ, оныхъ не варяшъ, а вѣдашъ сырые съ перцомъ и уксусомъ. Нѣ- копорымъ вкусѣе кажется, нарѣзавъ по- лошковъ ломтями, жарить оные съ водою, масломъ и лимоннымъ сокомъ на угляхъ
въ

въ сковородѣ, какъ-то дѣлаютъ съ копченою лососиною: однакожъ жаренье это должно производить съ осторожностію, чшобъ не пересушить.

Но какъ копченые жирные полошки большею частью дѣяшъ сырые, подаютъ ихъ на столъ цѣлыми полошками, что для глазъ пріятнѣе. Не безъ обыкновенія же когда будетъ на столъ блюдо соленаго и копченаго мяса, то края онаго укладываютъ ломтями гусинаго копченаго полошка, какъ-то дѣлаютъ кружками копченой калбасы; украшаютъ же оными края блюда съ горячею густою пищею не годяща, пошому что жиръ полошка отъ теплоты распаетъ, и не таковъ уже будетъ пріятенъ. Когда же какая поправа будетъ холодная, можно оную обкладывашъ сими ломтями полошка, какъ то и дѣлаютъ съ холоднымъ прошертымъ горохомъ, кошорой дѣяшъ съ крошенымъ лукомъ и крѣпкимъ уксусомъ за Померанское блюдо. Впрочемъ копченые полошки дѣяшъ одни, равнымъ образомъ и со всякими поправами.

Соленіе гусинаго мяса и употребленіе онаго въ пищу.

Въ нѣкоторыхъ домахъ гусей больше солятъ, нежели коптятъ; для сего такъ же въ соль подбавляютъ селитры къ общенію мясу пріятной красношты.

И въ этомъ случаѣ гусей солишь лучше полошками, а не на части разнявъ, такъ варить и на столъ подавать; одна-
кожъ

кожѣ на части разняпыхъ гусей удобнѣе къ солению въ кадочкѣ укладывать.

Чѣмъ ранѣе гусей по посолении употреблять въ расходъ вареныхъ и холодныхъ съ разными пищаами, тѣмъ вкуснѣе оныя будутъ. Когда гусей солятъ для стола служняго, могутъ оныя въ соли лежать, пока угодно; а какъ гуси къ солению не таково жирно опкармливаются, также и полошокъ гусяной въ сравнении къ часнямъ говядины очень понокъ, по лежишь оный несравненно прочнѣе, и опчасу больше солью прохвывается; для сего долго въ соли лежащее мясо гусяное вымачивають, и воду въ это время до нѣсколька разъ перемѣняють.

Квашеніе гусянаго мяса и употребленіе онаго въ пищу.

Не всюду обычаемъ эшотъ способъ къ сбереженію гусянаго мяса; больше же въ провинціяхъ Остзейскихъ, гдѣ и безъ того величайшее и лучшее гусеводство изъ всей Нѣмецкой земли.

Но какъ въ помянутыхъ провинціяхъ вдругъ побиваемое множество гусей только въ копчение опредѣляется, то гусяныя *потроха* одни кладутся въ уксусъ, хотя часъ изъ нихъ идетъ въ черную кислицу, впрочемъ не очень прочную пищу. Голова, шея, крылья, лапки, пупки, сердце, печенка и кишки, составляютъ *потроха*; а о приготовленіи онаго въ кислицу писано въ VII Части въ первомъ Описаніи.

Часть VIII. Отдѣл. 2. Ю Вѣ

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ и не очень кормныхъ гусей въ вареніе назначивъ, разрѣзавъ въ части кладушъ въ укусъ. Къ квашенію гусянаго мяса способны всѣ тѣ средства, о кооторыхъ въ началѣ этой главы упомянуто къ квашенію говядины.

Еще повара, даже въ знасныхъ домахъ, квасятъ гусиное мясо очень прочнымъ способомъ, называемымъ счастіи *духовное приготовленіе*, о кооторомъ прилично упомянуть въ этомъ мѣстѣ:

Гуся должно разнять въ изрядныя части, и не много вымочивъ, только что обварить въ горячей водѣ, очень мало въ ней подержавъ, чтобъ лучшаго соку изъ мяса не вышло; потомъ мясо выжавъ и очистивъ, приставить на огонь въ добромъ укусѣ, чтобъ мясо все онымъ покрылось: когда начнетъ кипѣть, пѣну тщательно снимать, а съ самаго начала положить шумъ же тершаго оленьяго рогу завязавъ въ тряпочку; послѣ положишь гвоздики и перцу цѣлкомъ. Поелику намѣреніе сего приготовленія есть прочность, то должно сморѣть, чтобъ мясо не слишкомъ разварилось.

Ко времени, когда мясу поспѣть должно, приготовленныя сшекланныя банки, въ кооторыхъ оное беречь, поставитъ въ просторной кошелѣ съ водою холодною, на днѣ котораго подъ банки подоспалаго сѣна, приставитъ на огонь, чтобъ согрѣлись; когда сіе послѣдуетъ, гусиное мя-
со

со кусокъ. по куску класть въ банки, также наливань и опваръ, въ кошоремъ оное варилось, цѣдивъ сквозь полотенцо, пока банки наполнены будущъ: вынуть тогда банки и дать осшынь; снять тогда на верху сѣвшее сало начисто, и сверхъ банокъ залишь *растопленнымъ воскомъ*, но шакъ, чтобъ поверхность вся закрылась, и не оспалось бы ни прецинки, которою бы въ банку воздухъ дойти могъ. Банки сѣи берегутъ въ хорошемъ мѣстѣ, гдѣ не тепло и не влажно; мясо съ Ноября можешь простоять не испортившись до половины лѣта. Очень пріятно имѣшь на ешолъ въ жаркое время года сшолько вкусное гусиное мясо.

Вирочемъ само по себѣ разумѣется, что квашеное гусиное мясо ни въ какомъ иномъ пригошвленіи, кромѣ кислыхъ соусовъ не идешъ; шаковые можно выбрать изъ разнаго пригошвленія, описаннаго во шпоремъ Ошдѣленіи VII Часш.

*Въ морозное время можно много откор-
мленныхъ гусей побивать и въ томъ на-
мѣреніи, чтобъ мало помалу тра-
тить въ жареніе.*

Иногда полезно бышь можешъ гусей въ жареню опредѣленныхъ побить вдругъ многимъ числомъ, для того что хопябъ оныхъ два было, шо и одинъ оставшій будетъ худо кормъ бешъ и ошъ того худѣшь, вмѣсто того что вмѣстѣ бывъ бш хорошо и разжирѣли; изгѣшно шакже,
Ю 2 что

что съ начала Ноября вкусъ гусинаго мяса начнетъ убавляться, и спановишься чѣмъ ближе къ Рождеству, тѣмъ хуже; хорошо и для одной этой причины, оставивъ друга, побивать гусей вдругъ къ употребленію въ жареное.

Однакожь погода не должна быть тепла, когда побитыхъ гусей намѣрено беречь чрезъ многіе дни ко употребленію въ жаренье; ибо такъ называемый вывѣтрѣлый вкусъ въ нихъ окажется, и примѣшенъ будетъ даже тѣмъ, кои безъ сего не распозналибъ, свѣжій или стараго битья гусь жаренъ.

Когда стоятъ морозы, можно ожидать, что побитые и замороженные гуси въ замерзлости своей оспанутся свѣжи и доброшны до тѣхъ поръ, какъ настанетъ оттепель.

Таковые и къ замороженію опредѣленные гуси должны быть очень жирны; ибо оказывается, что мороженой гусь въ жаренѣ, естли не будетъ очень жиренъ; выходитъ безсоченъ, и тѣмъ больше, чѣмъ долѣе лежалъ замороженъ, ибо спужа всю влагу, даже и соки мяса, со временемъ извлекаетъ.

Что же говорено было о вымораживаніи твердаго мяса, (но которое по сказанному тамъ не должно на морозѣ держаться долго), чрезъ что дѣлается оно мягче, и каковое намѣреніе почасту бываетъ причиною замораживанія мяса въ домо-

домоводствахъ можно намѣренія сего достигнуть и въ разсужденіи старыхъ гусей.

Гусакъ имѣетъ мясо тверже, нежели гусыня; узнаютъ гусака по длиннѣйшей шеѣ и ногамъ. Чѣмъ позднѣе въ Ноябрь, тѣмъ тверже спановишся мясо въ гусакахъ; къ жаренью поправляющъ оное промороживаніемъ, отъ чего оное спановишся мягче. Не взирая на то, что молодые гуси не таковы уже бывающъ вкусны въ глубокую осень, какъ около перваго Ноября, однакожъ опасаясь они еще добрымъ жаренымъ, паче всего въ деревнѣ, гдѣ инаго лучшаго для перемѣны сыскашь трудно. Для служителей гуси и послѣ Рождества составляютъ лакомое блюдо.

Чтобъ гусей замороженіемъ продержатъ чрезъ все то время, пока холодъ стоитъ, должно оныхъ совсѣмъ выпотрошитъ; это значить всѣ внутреннія изъ гуся вынуть, и такъ вычистить, какъ бы сей часъ на вертелъ втыкать; въ невыпотрошенномъ гусѣ калъ, въ кишкахъ находящійся, заразитъ мясо прежде нежели оное успѣетъ замерзнуть; почему гусей ощипанныхъ, куда нибудь отсылая, тотчасъ должно выпотрошить, не оставая въ нихъ внутреннихъ, поелику укладывать въ перевозку лучше бившихъ гусей, нежели живыхъ.

Зажаренного гуся можно, положивъ въ сало, учинить прочнымъ въ лежаньѣ.

За нѣсколько лѣтъ въ Вишненбургскомъ Еженедѣльникѣ обвѣстили я, что крестьяне здѣшняго мѣста имѣющъ обыкновеніе жареныхъ гусей, положивъ въ сало, сберегать оныхъ чрезъ всю зиму.

Гуся къ сему жаривающъ по обыкновенію, но такъ чтобы не высохъ; можно начинить онаго чернобыльникомъ и яблоками, кто считаетъ, что сіе сообщаетъ ему лучшій вкусъ: но какъ чернобыльникъ, такъ и яблока, предъ положеніемъ гуся въ сало должно выбрать; по совершеніи сего, жареное положить въ большой горшокъ, и залить расплавленнымъ гусянымъ саломъ, такъ чтобы гуся было не видно, и беречь въ холодномъ мѣстѣ.

Кому угодно будетъ для господскаго стола какое нибудь жареное или гусей около первыхъ чиселъ Ноября побишихъ и жареныхъ, сберечь, то надобно будетъ поступить нѣсколько обстоятельнѣе, чтобы по времени не вынуть изъ сала залежавшагося жаренаго.

Залежавшійся или такъ называемый застарѣлый вкусъ, пріемлетъ начало своего происхожденія изъ внутренней пустоты гуся; для сего должно пустоту сію наполнить; взявъ просторной глиняной горшокъ, и впервыхъ вылить въ него сала сколько, чтобы на ладонь толщины дно покры-

ло;

ло; салу сему должно дать остынь, потомъ поставишь въ него гуся стойкомъ, чѣмъ шея вверхъ пришлась; близъ шѣи на грудной костѣ срѣзанъ кожи кружокъ въ рубль величиною, и опложишь къ спонѣ, потому что она самая послѣдняя въ сало кладется.

Гусинаго сала растопивъ, но такъ, чтобъ было оное лишъ тепловато, заливай гуся вокругъ по самое вырѣзанное мѣсто, и обождай пока сало остынетъ; между шѣмъ, чтобы гусь въ горшкѣ стоялъ прямо, должно подпереть его съ боковъ горшка лучинками ольховаго или инаго дерева въ шею, чтобъ онъ не повалился къ одной которой нибудь стѣнѣ горшка: тогда наливай во внутреннюю пусиоту, гдѣ кружокъ прорѣзанъ, таковымъ же теплымъ саломъ, и наполни оную всю; горшокъ повернуть не много, когда сало начнешь садиться, чтобы всюду оное пристало плотно. По совершеніи испората наливаиія, когда сало застынетъ, останется еще третье наливаиіе, которымъ горшекъ взрѣзь наполняющъ; лучинки должно вынуть, прорѣзанное мѣсто въ душкѣ заложить шюю же кожей, и залишь совсѣмъ тепловатымъ же саломъ такъ, чтобъ онаго довольно выше гуся покрылось, ибо остывая сало осѣдаетъ.

Когда гусь сберегаемъ будешь къ веснѣ, тогда поставишь горшекъ въ печь не очень горячую, и дашь салу такъ ра-

сшопиться, чтобъ оное при выниманіи гуся изъ внутренности его вылилось; дать салу опечь въ подсавленную посудину, положить гуся на сковороду и жарить не много, вырѣзанную кожу вправить въ свое мѣсто, и подавать горячаго на столъ. Если угодно, можно начинить гуся сего на особой сковородѣ изжаренными въ гусиномъ салѣ яблоками, и чернобыльникомъ, сперва отвареннымъ въ водѣ; послѣ поджареннымъ вмѣшѣ съ яблоками.

Изъ вышеписаннаго видимо, что должно имѣть довольно въ запасѣ свѣжаго гусинаго сала; въ недостаткѣ онаго можно употребить коровье масло къ заливанію сему, которое подобно салу, по употребленіи эгомъ останеся годно въ наздобливаніе разныхъ кушаній; это масло должно посолишь, что нужно и къ прочности жаренаго. Таковымъ образомъ можно заливать дроздовъ, перепелокъ и жаворонковъ, но не совсѣмъ дожаренныхъ; когда же сихъ пичекъ и другихъ тому подобныхъ не жарить, то можно ихъ по вышеписанному отваривать духовымъ пригошовленіемъ и уберечь очень на долго.

Д. Топленіе сала изъ убойной скотины.

Въ домобойнѣ Хозяйству нужна соешоить и до сала убиваемыхъ скотовъ, которое по вышопленіи можетъ быть употреблено въ пищу, мыловареніе и лишье свѣчь; но прежде нежели это сдѣлать

мо-

можно будетъ, должно сало говяжье, баранье, свиное и гусяное перешопить, чѣмъ стояло оное прочно, и мало помалу могло бытъ издержано въ помянутыя надобности, чѣмъ шѣмъ совершенно или только ошчаси продовольствоваться до времени къ домобойнѣ слѣдующаго года.

Перетопливаніе сала.

Всякое сало и жиръ, изъ убитыхъ животныхъ вынимаемая, не должно класъ въ кошелъ цѣлыми частями, какъ оныя изъ шѣла животныхъ вынуты, но чѣмъ шопленіе произойшло совершенно, разрѣзавъ въ малые кусочки.

Чѣмъ сырое сало удобно было крошить въ кусочки, не должно оному бытъ теплу и мягку, но застывшему и холодному. Въ первый день побиванія крупныхъ скотинъ безъ того много труда въ разнѣманіи мяса и пригововленіи онаго въ соль и копченіе, такъ что шопленіе сала принуждено бываетъ откладывать до другаго дня; пошому что крошеніе сала требуетъ не токмо времени, но и Хозяйкъ въ это время оплущаться не надлежитъ, ибо отъ безпечности во время шопленія сала легко пожаръ произойти можетъ, какъ то не рѣдко случается.

Остывшее сало надлежитъ на поваренныхъ доскахъ крошить дробно; чѣмъ меньше будутъ кусочки, шѣмъ скорѣе кончится перешопка.

Когда отъ убитыхъ скотинъ не столько собрано сала, чтобъ наполнить онымъ большой въ повари въ горну вмазанной кошелъ, а въ которомъ это дѣйствіе удобнѣе и безопаснѣе производить можно, въ шаковомъ случаѣ можно по размѣру употребить кошелъ маленькой, представивъ оный на огонь на чугунномъ шреножникѣ. Въ послѣднемъ обстоятельстве есть причина наблюдать, чтобъ кошелъ и шреножникъ стояли твердо, и не могли опрокинуться; ноги у него должны быть всѣ равной мѣры, и не укоротившіяся опчаспи отъ долговременнаго употребленія, или еще когда одна опломлена, чтобъ не принуждено было подкладывать кирпичъ, камушекъ, или, что всего опаснѣе, кусокъ дерева; послѣднее загорится и кошелъ опрокинется. Подкладываніе камней также не безопасности; для того что нечаянно можно камень подкладывая дрова двинуть, или инымъ какимъ случаемъ онъ свернувшись, произвести можетъ паденіе кошла; надлежитъ также, чтобъ шреножникъ былъ по коплу. Еслили кошелъ гораздо во днѣ своемъ шире шреножника, можетъ легко опрокинуться, когда сало ворочающъ съ низу къ верху; когда же напрошивъ шреножникъ шире кошла, то и въ этомъ случаѣ твердо стоять не можетъ, и скользнувшись склонився на бокъ. Въ порядочномъ домоводствѣ должно для кот-

котловъ разной величины имѣть и треножники разной же величины; опасно то безпорядокъ, когда на малое число котловъ мало треножниковъ разной величины: однакожъ исправный размѣръ треножника прошивъ кошла не сосгавляеишь еще всей предосторожности Хозяйкиной при перешапливаніи сала. Кошлы сіи не должны бытъ выдержанные, и съ запламами на прошерпихся мѣсахъ. Кошлы сіи могутъ годны бытъ къ иному употребленію, а не къ перетопкѣ сала. У котлораго кошла дно тонко и плочено, можно ли бытъ въ безопасности, чшобъ не открылось скважины или трещины, и чшобъ попекшее на огонь сало въ мгновеніе ока не вспыхнуло? Оспорожная Хозяйка не должна навлекать горя себѣ и другимъ таковою ненадежною посудою. Хозяйкино легкомысліе или великая неоспорожность въ подобныхъ домовыхъ исправленіяхъ безчестное множесшво домовъ и селъ обрашили въ пепелъ, такъ что иногда причина несчастія остаеишь неизвѣстною.

Скрошенное въ кусочки сало должно въ кошелъ класть въ таковой мѣрѣ, чшобъ шелько около половины онаго наполнять; поелику нижнее сало прежде расплаеишь, должно оное ковшемъ выпускать на верхъ, переворачивая при томъ верхнее внизъ, чшобъ все сало вдругъ расплилось; ешшли кошелъ будетъ

дѣтъ полиѣе, дѣйствія сего удобно и безопасно производить не можно.

Огонь подъ кошломъ долженъ быть умѣренъ, а огнюдъ непылающъ выше кошла, пошому что малое пошаженіе воздуха въ дверь, окно или шрубу, пламень въ кошелъ усшремитъ можешъ; равномѣрно отъ излишняго жару выпашливаемое сало потемнѣетъ, и къ иѣкошорымъ употребленіямъ учинитъ неспособно: почему огнюдъ не должно подкладывашъ подъ шаковые кошлы хворосту, или прутьевъ, пучками связанныхъ; дровъ должно быть столько, чтобы пламень отъ нихъ не простирался выше краевъ шреножника.

Когда усмотрѣно будешъ, что сала около половины вышопилось, должно начинать вычерпывать оное; употребляютъ къ шому уполовникъ или ковшъ мѣдной или жесшяной. Чтобы стекающее изъ уполовника сало не пропадало, или не падало бы въ огонь, должно другою рукою подерживашъ шарелку подъ уполовникомъ, и вмѣстѣ водить къ кошлу и отъ кошла обѣ руки, правую съ уполовникомъ, а лѣвую съ шарелкою, до той посуды, куда сало выливается. Это выливаніе производится въ посудину сквозь рѣшето, чтобы шквары остались, и къ дальнѣйшей перешопкѣ опять въ кошелъ выкинуты бытъ могли; когда же шквары столько вышопяшся, что изъ нихъ сала больше выходитъ, не будешъ, складываютъ ихъ

ихъ однако въ рѣшеніи, чѣмъ остатки чистаго сала изъ нихъ скапали; между тѣмъ въ кошелѣ накладываютъ свѣжаго сыраго сала, и вытапливаніе производися по вышеписанному.

Перешоленное говяжье сало сливаютъ въ глиняныя узкодонныя и къверху шире сходящіяся черепни, чѣмъ сало послѣ опрокинувъ, черепню удобно вытолкнуть можно было; шакковыя изъ черепней вынутыя глыбы сала называютъ *короваями*; оныя хранятся въ чуланахъ къ употребленію въ мыловареніе и дѣланіе свѣчъ. Съ бараньимъ саломъ поступаютъ также, для того что оное назначается къ одинакому употребленію.

Шквары, такъ называютъ остающіяся твердыя части послѣ вытопленнаго сала, должно скласъ въ особой горшекъ и беречь, пошому что идутъ оныя въ мыловареніе, какъ въ слѣдствіи сего сочиненія о томъ предложено будетъ наставленіе; однако это разумѣется лишь о шкварахъ говяжьихъ и бараньихъ, ибо шквары или вытопки изъ свиного и гусинаго сала идутъ въ приготовленіе служней пищи; иногда въ скудныхъ домахъ даже шквары бараньи употребляютъ въ варенье и на здобленіе разныхъ поправъ. Вообще даже самое сало баранье въ служнюю пищу употреблять можно тогда только, когда недоспашокъ въ маслѣ коровьемъ или инымъ добромъ салѣ.

Хра-

*Храненіе перетопленнаго сала и употре-
бленіе онаго въ пищу.*

Перетопленное сало свиное и гусиное употребляется въ пищу, и на долгу служи́тъ къ замѣнѣ масла коровьяго.

Почечное говяжье сало также употребляется въ приготовленіе служней пищи, а пошому не должно онаго мѣшашъ съ другимъ говяжьимъ саломъ. Это почечное сало самое мягкое изъ всего говяжьаго, а вкусомъ и дѣйствіемъ въ размягченіи пищи сходствуетъ къ коровьему маслу; всего лучше во время перетопки мѣшашъ оно со свинымъ саломъ: послѣдняго можно прибавляшъ около четвертой доли къ почечному салу; эта смѣсь свинаго сала съ почечнымъ говяжьимъ по перетопкѣ собирается въ особой посудинѣ, не для того, что подавашъ оную служителямъ къ намазыванію на хлѣбъ, къ чему она не годится, но что она кромѣ наздобливанія разныхъ пицъ идетъ въ дѣло разныхъ пироговъ служникъ къ праздничнымъ днямъ.

Свиное сало изъ котла, въ которомъ топлено, раскладывается по большимъ глинянымъ горшкамъ и содержится въ холодномъ мѣстѣ.

Это свиное сало большею частью употребляется въ пищу служную, и какъ поправы онымъ наздобливаются, такъ и одно свиное сало подаютъ служителямъ въ прикуску, ш. е. къ намазыванію на хлѣбъ, какъ

какъ о томъ въ первомъ Отдѣленіи VII Часпи обшояшельно писано.

Упошребляешся же это свиное сало въ разное пирожное, по сказанному въ пятой главѣ сей Часпи въ первомъ Отдѣленіи, пока еще свѣже и не заспарѣло. Хозяйки, упошребляющія свиное сало временемъ въ пирожное, а иногда вмѣсто масла на споль господскій, умѣютъ вкусъ онаго очень удобрить, клавъ во время перешопки въ сало цѣлыя неразрѣзанныя *легкаго квасу яблока*, отъ чего яблочный вкусъ въ сало входитъ и въ ономъ остается. Не должно допускать яблокамъ развалиться, но и не опасаться того, естли оныя преснутъ отъ жару; должно тогда преснувшія вынувъ положить свѣжія; шакже и сливая сало въ горшки, гдѣ оному находишься въ сбереженіе, не должно допускать, чтобъ яблока попали, ибо положеніе яблокъ въ сало не иное имѣетъ намереніе, кромѣ того, что онѣ сообщили вкусъ свой салу, что исполняеся во время перепапливанія. Нѣкоторыя Хозяйки разливая перешопленное сало въ горшки, кладутъ въ него перцу цѣлкомъ въ чайніи доставить салу лучшую прочность.

Такъ называемый *здорѣ* свиной, естли не будетъ упошребленъ въ дѣланіе калбасъ, должно шакже перетапливать особливо, и въ особой посудинѣ хранить; пошному что это здорное сало держишся не долго, и естли смѣшано будетъ съ дру-

другимъ свинымъ саломъ, прочности онаго воспрепятствуетъ.

Еще о сливаніи свиного сала по горшкамъ къ храненію должно замѣшипъ, что не должно въ оное класъ соли къ сообщенію лучшей прочности; сало это и безъ того довольно прочно.

Имѣютъ же какъ мясники въ городахъ, такъ и поселяне въ деревняхъ обыкновеніе, ремнями съ свиной шуси снятое сало, пересыпавъ солью, завертывать въ сальникъ свиной подобіемъ хлѣба, и привѣсивъ оное въ копильню; свиное сало получаетъ отъ того прочность, а мяснику ловко таковое сало врознь продашь на вѣсъ; но въ домахъ Дворянскихъ перетапливаніе свиного сала и сохраненіе онаго въ горшкахъ полезнѣе. Въ глиняныхъ горшкахъ сало это держится прочнѣе, и можно оное шопчасъ по перешопкѣ въ расходъ упошреблять; какъ изъ ремневого копченнаго сала для разныхъ надобностей производяшъ особливую перешопку, въ чемъ только ненужная медленность и праша времени происходишъ, а сего можно избавиться, перетапливая свиное сало съ самаго начала. Къ сему идетъ Хозяйственное правило: что можно въ одинъ разъ сдѣлать, того не должно откладывать къ произведенію въ нѣсколько разъ.

Изъ шкваръ вытапливаемое свиное сало идетъ только въ пищу служную. Еще въ первомъ Ошдѣленіи седьмой Части

ести предложены уже наспавленія, какъ подавать оныя шквары опчаспи въ прикуску съ хлѣбомъ служителямъ вмѣсто масла или сыру, или къ поджариванію съ оными ломшей горшечныхъ и мѣшечныхъ калбасъ, также пузырныхъ и желудочныхъ; сверхъ того идущъ онѣ въ навару, и ко умягченію разнаго кушанья. Не должно оныхъ долго беречь, ибо онѣ очень скоро желтѣютъ и ржавѣютъ, что тѣмъ скорѣе приключается, естли шквары при поплении сала сильный жаръ выдержали.

Храненіе свиного сала не можетъ быть лѣпомъ ни въ какомъ мѣстѣ, естли оно не довольно холодно; отъ теплоты оно скоро ржавѣетъ и провоняетъ. Естли въ домѣ нѣтъ ледника, принуждено содержать оно въ погребѣ, гдѣ однако отъ заплхлой влажности скоро пропахнеть погребомъ; къ отвращенію шаковаго неудобства полезно поступать слѣдующимъ образомъ:

Естли нѣтъ удобства къ большимъ глинянымъ горшкамъ придѣлать шаковыя же крышки, или кто не хочетъ употребить къ нимъ оныя изъ жести, можеть взять хорошо обожженные глиняныя шарелки, кои бы пришлись мѣрою къ устью горшковъ; шаковымъ образомъ наполненной саломъ горшокъ накрыть шарелкою, чтобъ дно оной въ устьѣ вошло: однакожь въ этомъ случаѣ горшка не надлежитъ наполнять столько, чтобъ дно шарелки въ

Часть VIII. Отдѣл. 2. Я са.

сало вдавилось; край шарелки также должен припши наравнѣ къ краямъ устья горшечнаго, а не выпавишься чрезъ оное, чѣмъ можно было шовъ краевъ замазашь, что не ловко, естѣли края шарелки чрезъ край устья горшечнаго свѣсятся.

Къ замазкѣ смычки краевъ шарелки и горшка должно распустишь мягко воску, скашаешь и размянешь изъ него полоски, и приложивъ на смычку пригнѣсшь и залѣпить плотно. Можно употреблять смолу, но залѣпленіе воскомъ идетъ поспѣшнѣе; полоски воску не должны быть тонки, и онаго жалѣть не должно, потому что по раскупореніи горшка воскъ не пропадаетъ. Залѣплять воскомъ должно такъ стараться, чѣмъ удержатъ всякій доступъ наружнаго воздуха; таковымъ образомъ запаянные горшки могутъ сберечь въ себѣ сало цѣлой годъ безвредно.

Прежде упомянуто о сбереженіи жаренаго гуся, заливаніемъ онаго въ гусиное сало; тоже можно сдѣлать и съ жареною свининою, которая пролежипъ еще прочнѣе, а особливо естѣли будетъ взята часть не очень жирная, или ошъ свиньи просито на вѣшину, а не для сала откармливаемой. Бока съ таковой на сало не обрѣзываютъ, но осипавляютъ цѣлые въ кожѣ; оныя къ жаренію сему всего способнѣе. Жаривъ для сего таковыя боковыя части, должно ребра всѣ искусно выбрать, а зажаривъ положишь въ горшекъ и залишь

лишь свѣжимъ свинымъ саломъ. Жареное сіе очѣнь долго пролежитъ безъ поврежденія, а особливо по избраніи костей, кои всякой гнилости и поврежденію первоначальную подающъ причину.

Гусиное сало, собираемое изъ внутренности побитыхъ гусей, должно перешапливать такимъ же образомъ, какъ сказано о свиномъ салѣ.

Въ перешапливаемое гусиное сало нѣкопорыя Хозяйки кладутъ *тиміанъ* къ одобренію вкуса; пошому что это сало, пока еще свѣже, подаютъ на господскій столъ для намазки на хлѣбъ вмѣсто масла коровьяго. Впрочемъ гусиное сало идетъ въ соусы, какъ о томъ замѣчено уже въ своемъ мѣстѣ (смотри VII Часть), что это сало лучше, нежели масло коровье, въ пошравы входящъ и оныя умягчаетъ.

Шквары гусинаго сала въ поварнѣ служней шу же оказываютъ услугу, какъ сказано о шкварахъ изъ свинаго сала и подробно описано въ VII Части.

На послѣдокъ должно замѣшить, что свиное сало держится прочнѣе гусинаго. И пакъ, когда нужно уберець гусиное сало сколько возможно долѣе, надлежитъ горшки, въ которыхъ оно хранится, запаивать по шву ушья воскомъ точно пакъ, какъ выше сказано о свиномъ салѣ.

А какъ въ первой части *Хозяйки* сказано за правило, что лучшія *Хозяйки*

тѣ, кои пекушя о запасаніи прочныхъ пищѣ и продовольствованіи себя оными чрезъ должайшее время; по сберегаемое сало больше всего обѣ нихъ это подтвердишь можешь. Какая нужда или затрудненіе происходишь въ тѣхъ домахъ, гдѣ послѣ жашвы является недостатокъ въ салѣ въ приправу пошравъ, или въ прикуску вмѣсто масла коровьяго, и тѣмъ больше, что тогда коровы доишяся перестаютъ и масла уже не сбиваютъ; что большею частію случается въ мѣсахъ скудныхъ паствами, и гдѣ скопводство вообще не на настоящей ногѣ находится.

За нѣсколько дней предъ началомъ Сентября случилось мнѣ бытъ въ домѣ у *Доримены*, о которой упоминаемо было въ седьмой Части, что оная наставлена была одною благородною госпожею, которая могла служить за совершенный образецъ деревенскихъ Хозяекъ. У ней было небольшое собраніе сосѣдственныхъ пріятельницъ и пріятелей, между которыми случилась одна молодая за нѣсколько лѣтъ вышедшая за мужъ Хозяйка; она воспитана была въ деревнѣ и взята изъ далека; а пошому придерживалась *Доримены*, служившей ей вмѣсто матери.

На дворѣ у *Доримены* по случаю шрое жили плотниковъ на ея корму. Надъ вечеръ вошла ключница доложишь Хозяйкѣ

къ дому, какъ кормишь плошниковъ въ ужинѣ. Рыбы имъ опварить въ соли, былъ приказъ, и горячій капустный салатъ, наздобивъ свинымъ свѣжимъ саломъ къ тому. Развѣ у васъ не давно свинью били, спросила *Якобина*, что у васъ есть свиное сало? Не такъ чтобы не давно, опшѣствовано ей. Я хотя убила свинью во время жашвы, однакожъ это свиное сало сбережено у меня свѣжее еще опъ прошлаго году, когда били кормныя свиньи. Какъ могли вы его такъ долго уберечь? сказала *Якобина*. Не токмо до сихъ поръ, говорила *Доримена*, но будетъ оно еще и въ Ноябрь; я велю ключницѣ принесть предъ васъ горшекъ: вы сами увидите, и можете опшѣдать, что оно бѣло, безъ всякаго дурнаго запаха, но свѣже и вкусно; изъ этого слѣдуетъ добрый урокъ. Мы Хозяйки, живущія на возвышенныхъ мѣстахъ, гдѣ мы на коровъ нашихъ, а особливо въ сухменные годы, не слишкомъ полагаемся должны, всячески обязаны спараться, чтобы запасъ сала въ домахъ у насъ никогда не прерывался, или по крайней мѣрѣ чрезъ должайшее время онымъ бы пробавляться могли. Безъ сомнѣнія вы, любезныя пріятельницы, вскорѣ послѣ бѣйни свиней слишкомъ нападаете на сало, опъ чего въ послѣдствѣ происходитъ скука и недоставокъ. Въ урожайные годы, или когда бываетъ много желудей, должно вся-

чески стараться откармливать свиней на сало; есѣли же дома свиней откармливать, то прибавлять лишнюю четверть крупно смолошаго ячменю. Въ урожайные годы хлѣбъ бываетъ всего дешевле; слѣдственно въ такіе годы отдѣлишь нѣсколько лишнихъ четвертей хлѣба на откормленіе свиней гораздо выгодиѣе, нежели самыя сіи четверти употребить на покупку коровьяго масла. Тогда не рѣдко можешъ случиться по пословицѣ: дошло дѣло до покупанья, доидешъ и до раззоренья. Вы сказывали мнѣ, продолжала *Доримена* обратясь къ *Якобинѣ*, что въ прошлую осень продали свиней откормленныхъ на сало. Знаю также, что вы за нихъ получили; я видѣла, какъ ихъ гнали мимо моего дому. Когдабъ свиньи кормлены были бардою или дробинами съ винокурни или пивоварни, нечего бы сказать прошиву того, что онѣ шакъ дешево проданы: но какъ у васъ нѣтъ ни пивоварни, ни винокурни, и свиньи у васъ откармливаны зерновымъ хлѣбомъ, то мясникъ, купившій оныхъ, получилъ барышъ, а вы убытокъ. Мясникъ заплатилъ вамъ за фунтъ мяса и съ саломъ считая по двѣ копейки, какъ-то можемъ мы послѣ наединѣ сосчитать; потому что я жирную свинью не хуже мясника отѣнишь умѣю, что въ ней вѣсу, и конечно по взгляду не ошибусь больше какъ въ десяти фунтахъ. Но можете ли вы
ко-

когда купишь фунтъ жирной свѣжины, или сала по двѣ копѣйки? Не убышокъ ли вы себѣ приключили? *Якобина!* въ продажѣ свиней надлежало бы вамъ подражать хозяйству вашихъ родителей; имъ продажа свиней приносила барышъ, потому что есть у нихъ пивоварня и винокурня. Сверхъ того они въ этой продажѣ толкъ знаютъ, имѣютъ договоръ съ мясниками, кои у нихъ жирныхъ свиней безъ торгованія по извѣстной изъ давнихъ лѣтъ установленной цѣнѣ берутъ: но въ таковомъ и многихъ другихъ случаяхъ не должно быть слѣпою подражательницею, хотя впрочемъ и не худо дѣлать то, что дѣлывали родители наши. Вы у меня познакомились съ *Энгельгардиною*; она уже десять лѣтъ старѣе васъ въ Хозяйкахъ, но не довольно рано училась моею пріятельницею, чтобъ я могла укорить ее, хотя не за таковой, но за другой изъ подражанія сдѣланной поспушокъ въ хозяйствѣ.

Энгельгардина въ домѣ родителей своихъ видала, что мать ея приняла за правило ежегодно продавать полтора пуда гусиныхъ перьевъ; родители ея жили въ отдаленной провинціи, гдѣ съ выгодною имѣли великое гусеводство. *Энгельгардина* попала сюда, и принесла за собою прекраснѣйшіе пуховики; она сочла, что должна во всѣхъ вещахъ подражать хозяйству своей матери, и отъ продажи гусиныхъ

Я 4 перь-

перьевъ составилъ также ежегодной хозяйственной доходъ. Супругъ ея имѣлъ у себя еще несовершеннолѣтнюю сестру, которой обѣщаль дасть въ приданое добрую постелю; малолѣтняя пошому напоминала своей нѣвесткѣ временемъ, чтобъ продажею гусиныхъ перьевъ удержаться, и помысливъ о заготовленіи обѣщанной ей постели; однакожъ получала въ отвѣтъ; придесть время, будетъ дѣло. Время пришло, и надлежало дать за нею въ приданые постели; нечего осмалось дѣлать, какъ послать на скоро въ городъ перьевъ и пуху купишь; привезли оныхъ изъ города мѣшки, и за фунтъ недражныхъ перьевъ платили по четверти рубля, пошому что обстоятельство не позволяло искать, гдѣ бы дешевле купишь можно было. *Энгельгардина* же сама продавала дорогою цѣною шаковыхъ перьевъ фунтъ по гривнѣ, или съ не большимъ; постели у нее сдѣлались очень жидки, пошому, что она по сіе время о добавленіи въ нихъ пуху не помышляла. Какъ свадьба происходила у нихъ въ домѣ, хотѣла она похвастать своими постелями, и дополнивъ оныя купленными перьями; когда начали оныя изъ мѣшковъ высыпать, оказался тогда вредъ слѣпаго подражанія: перья тѣ были не свѣжія, но спарыя, молью переточенныя, и едва ли съ половиною свѣжихъ перьевъ смѣшанныя; время же не позволяло послать ихъ обмѣ-

нишь,

нишь, и тѣмъ больше, что деньги за нихъ были заплачены. Энгельгардина получила себѣ рублей пятьдесятъ убытку; но конечно несравненно больше того стоило семейное несогласіе, къ которому могъ подасть начало познанный обманъ въ приданомъ въ разсужденіи негодныхъ посель; потому что вамъ не безвизвѣстно, что добрая Хозяйка нашего сословія о добрыхъ поселяхъ съ великимъ тщаніемъ печется, и не хочетъ себя между сверстницами своими унижить худыми поселями, каковыя обыкновенно изъ покупныхъ перьевъ бываютъ: ибо въ деревнѣ мы шу выгоду имѣемъ, что отъ нашего собственнаго гусинаго заводу можемъ мало помалу завести хорошія посели и оныя поддерживать. Энгельгардина бѣсится отъ покупки тѣхъ перьевъ, коихъ фунтъ охотно бы продала за пять копѣекъ, еслибъ только купцы сыскались; еще и того болѣе досадуетъ она о томъ, что насмѣхается ей новая родня, куда выдада она свою золовку, мстя за обманъ въ поселяхъ. Она имѣетъ въ себѣ много честолюбія; оному не можетъ быть величайшаго оскорбленія, какъ то, что счидаютъ ее за Хозяйку, не совѣмъ отъ ошибокъ въ домоводствѣ свободную. О! какое оскорбленіе честолюбію отъ малой погрѣшности въ хозяйствѣ, вскричала *Якобина*; сего, любезная *Доримена*, которую почишаю я вмѣсто матери, обо

Я 5

мнѣ

миѢ не услышите. КогдабѢ только я почаще могла бытъ съ вами, присматриваться на васѢ, слушать ваши укоренія и чрезѢ то исправляться, сколь давно бы уже сошла я въ хозяйствѢ съ помочей! но я едва ли знаю того половину, сколько вы знаете. Я не ссыжусь признаваться въ томѢ предѢ всемѢ здѢшнимѢ собраніемѢ столькожѢ, какѢ не ссыжусь еще отѢ васѢ научаться; всего же больше научаюсь я тогда, когда вы, подобно нѢжной машерѢ, не щадите меня справедливо заслуженными упреками. — Блаженны тѢ дома, въ копорыхѢ встрѣчаются *Доримены* и *Якобины*! однѢ чѣмобѢ научать, потому что сами нѢкогда учились, а другія чѣмобы учишься, дабы вытѣши изѢ ребячества въ хозяйствѢ и въ *Доримену* превратиться.

Извѣстїе.

ВѢ слѣдующей *девятой* Части *Хозяина* и *Хозяйки* первое Отдѣленіе содержитѢ въ себѢ три главы: ВѢ *первой* изѢ оныхѢ предлагается о сбереженіи въ прокъ рыбѢ посредствомѢ маринированія, копченія и соленія; во *второй* показывающя наставленія къ запасанію и сбереженію вегетабиллическихѢ прочныхѢ пищѢ къ готовому употребленію въ поварнѢ: какѢ-то о *древесныхѢ* *плодахѢ* говоривѢ,

по-

показываются наставленія къ раздѣленію овощей на прочныя и непрочныя; какъ оныя сушить въ прокъ разными способами; какъ варить изъ нихъ кисели прочныя, и какъ шѣ и другіе сберегать? Какъ обходиться съ лагерьнымъ, ш. е. свѣжимъ въ зиму сберегаемымъ овощемъ разнаго рода, и какъ онымъ пользоваться? Какъ запасать, сушить и хранить огородныя разнаго рода растѣнія къ поваренному употребленію, также и разныя душистыя травы? Какъ запасать полевые плоды, и вопервыхъ муку, пошомъ разнаго рода крупы, стручковые плоды и проч. Въ *третьей Главѣ* преподается наставленіе къ варенію плодовъ и ягодъ, въ сахарѣ и меду, прилагая какъ къ шому различныя и подробныя наставленія, такъ и къ другимъ средствамъ запасанія овощей способомъ наливаія, обсахариванія и проч. словомъ сказать, предложена шупъ вся кандитерская часпъ съ шаковою ясностію, что и неискусившаяся въ эшомъ дѣлѣ Хозяйка можетъ съ малымъ вниманіемъ, но съ точнымъ послѣдованіемъ предписанію, запаси себя лучшими ягодниками и конфекшами жидкими и сухими всевозможныхъ родовъ; опричь сего въ эшой Главѣ о соснавленіи къ споу салатновъ, горчицы, вареніи желе и проч. Второе Отдѣленіе заключаетъ въ себѣ *восемь Главъ*: въ первой изъ нихъ, (а по порядку слѣдованія въ четвершой Главѣ осьмой Части

спи (*)), предлагается какъ по печенію мѣсяцевъ и годового времени распоряжашь подаваніе овощей къ постольнику, ш. е. дессерту; во *второй Главѣ* исчисленіе расходовъ на овощи для постольника; въ *третьей Главѣ* преподано насавленіе къ познанію различныхъ приносей и всякихъ приправъ, идущихъ въ кушанье, какъ иностранныхъ, такъ и домашнихъ, съ описаніемъ ихъ свойствъ. *Четвертая Глава* содержишь насавленіе къ выбиванію елѣя, съ описаніемъ масленосныхъ домашнихъ распѣній, и всего того, что относится до маслостройни. *Пятая Глава* описываетъ домашнее мыловареніе, какъ запасать къ тому матеріалы, заготовлять золу, щелокъ, и какъ вываривать и дѣлать разнаго рода мыла, какъ просыя,

(*) Почтеннѣйшимъ Читателямъ предлагаю въ замѣчаніе, что по воспрѣвшеис надобности раздѣленія каждой Части на два Оздѣленія перемѣнился и порядокъ слѣдствія Главъ. Въ первыхъ шести Частяхъ шли оныя непрерывнымъ счетомъ съ начала до конца; въ послѣдующихъ же остальныхъ шести Частяхъ, въ каждомъ Оздѣленіи каждой Части, счетъ Главъ возобновляется снова, ш. е. второе Оздѣленіе начинается своею первою Главою, а пошому гдѣ въ прошедшихъ Частяхъ сказано на примѣръ: *смотри осмой Части Главу девятую*, это должно разумѣть вшораго Оздѣленія шестую Главу, именно считая Главы съ самаго начала Части рядомъ, а по сему разумѣется и о прочихъ Частяхъ.

штыя, такъ и душиштыя. *Шестая Глава* содержиѣтъ наставленіе къ домашнему лишью и маканію свѣчь со всѣми подробностями. Въ *седьмой Главѣ* описаны способы къ дешевому освѣщенію дома. *Послѣдняя или осьмая Глава* предлагаетъ о домашней пропомойнѣ, подробно описывая: 1) пошребные къ тому приборы, употребленіе и пригошовленіе оныхъ, 2) пригошовленіе бѣлья къ мышью, 3) самое мышье, 4) обхожденіе съ понкимъ бѣльемъ, 5) мышье полосатыхъ вещей, 6) служняго бѣлья, и прочаго, къ тому надлежащаго.

Конецъ втораго Отдѣленія

и

ОСЬМОЙ ЧАСТИ.

О Г Л А В Л Е Н І Е

VIII Части 2 Отдѣленія Хозяина и Хозяйки.

Стран.

Глава I. Діетическія правила.

Не должно производить робкаго вы- бора въ разсужденіи пищей.	3
Не употреблять кромѣ одной похлеб- ки или пищи изъ царства ра- стѣній не составляетъ лучшую діету.	8
Не есть же лучшая діета, когда чело- вѣкъ будетъ вкушать одно мя- со безъ поправы, или пищи изъ царства растѣній.	12
Лучшая діета, когда ѣсть мясо съ растѣніями вмѣстѣ.	16
Разсмотрѣніе о брунколѣ, здоровѣй- шая ли онѣ пища изъ всѣхъ ра- стѣній.	20
Между вегетабиллическими пищами картофель заступаетъ послѣднее мѣсто.	26
Хлѣбъ изъ всѣхъ вегетабиллическихъ пищъ должно счищать за здоро- вѣйшую.	34
Подозрительный и нездоровый хлѣбъ отъ разныхъ на нивахъ съ нимъ распускающихъ сѣмянъ, сорныхъ травъ.	39
Подозрительный и нездоровый хлѣбъ изъ ржи самой по себѣ порочной.	42
Нездоровой хлѣбъ отъ муки, худо со- держанной и поврежденной.	55
Не-	Не-

Нездоровой хлѣбъ изъ муки, по- споронними подмѣсями испорчен- ной. - - - - -	60
Въ дороговизну въ муку подмѣшивае- мая горная мука составляетъ хлѣбъ нездоровой. - - - - -	62
Случайное ядо-зараженіе хлѣба. - - - - -	64
Смѣшеніе обыкновенной муки для хлѣбовъ съ разными растѣніями. - - - - -	66
Должно привыкать ѣсть какъ лег- кія, такъ и тяжелыя пищи. - - - - -	72
Въ перемѣнѣ пищъ, легковаримыхъ желудкомъ, не должно однако ѣсть пищъ другъ другу противныхъ. - - - - -	79
Тронувшаяся дичина. - - - - -	84
Какъ опредѣлишь діѣтически степень варенія и жаренія мясъ. - - - - -	83
Во употребленіи въ пищи пріяностей должно блюсти порядокъ и раз- мѣръ, также домашнія пріяности иностраннымъ предпочипать. - - - - -	85
Какъ опредѣлить мѣру и состояніе ежедневнаго поила. - - - - -	106
Пирожное, пашпеты, конфекты, огурцы и дыни. - - - - -	127
Кофе, роды онаго, лучшее пригото- вленіе въ напитокъ, употребле- ніе, польза и вредъ въ разсужде- ніи здоровья. - - - - -	167
Домашній или здоровый кофе. - - - - -	180
Чай, восточный и западный. - - - - -	193
Что лучше, однажды или нѣсколько разъ въ день ѣсть? - - - - -	199
Можешь ли намъ діѣтика показать въ точности непреступаемую мѣ-	

- ру, или вѣсѣ ежедневной пищи, и когда не можетъ, почему человекъ свою дневную мѣру пищи имѣть или знать можетъ? 209
- Неумѣренность и пресыщеніе суть діетическія погрѣшности, коими мы жестоко наказуемся. 211
- Примѣры народовъ и частныхъ человекѣвъ, коихъ здоровье и долгая жизнь безъ обычной слабости, свойственной глубокой старости, единственно умѣренности и воздержанію приписана быть должна. 216
- Приготовленіе и храненіе пищи въ металлической поваренной и столовой посудѣ. 232
- Свинецъ кислыя вещества разѣдаетъ, а чрезъ то послѣдуетъ человеку здоровью вредъ. 233
- Какъ олово рѣдко бываетъ безъ смѣси, то невредность онаго признать не можно. 236
- Мѣдную посуду не лзя не считать вредною въ нѣкоторыхъ употребленіяхъ. 237
- Когда луженіе мѣдной посуды происходитъ нечистымъ оловомъ безъ подмѣси, то она еще вреднѣе; и такъ почему узнать добрую полуду? 239
- Какъ хорошо лудить безъ подмѣси свинцу. 240
- Лучшее наставленіе къ безвредному употребленію металлической посуды. 244
- Ме-

Можно ли предпочесть желѣзную по- суду мѣдной и оловянной.	250
Глиняную муравленную посуду можно употребить къ варенію пищи, а не къ содержанію въ ней соленыхъ и остроу имѣющихъ пищѣ.	251
Глава II. Порядокъ и красивость въ снаряжа- ніи и оппущаніи на столѣ пищи.	254
Похлебокъ.	259
Холодныхъ жидкихъ пищѣ.	262
Густыхъ пищѣ.	264
Мучняныхъ и яичныхъ пищѣ.	280
Мясныхъ.	281
Рыбныхъ.	287
Жареныхъ.	292
Пирожного и паштетовъ.	296
Овощей къ постольнику.	299
Глава III. Домовая бойница.	300
Домашнее битье рогатой скопины.	302
Какъ говядину солишь.	—
Лучшій способъ солишь мясо.	304
Чтобъ солонина цвѣтомъ не была бѣлеса, должно въ соль мѣшати селистры.	307
Содержаніе или мѣра селистры къ соли.	—
Въ какомъ размѣрѣ брать соль противъ мяса.	308
Каждую часть мяса, полагаемую въ кадку, должно густо посы- пать солью, и каждой слой мя- са еще пересыпать оною.	309
Укладываемое къ солению мясо дол- жно быть въ кадкѣ такъ сдав- лено и сжато, чтобъ всюду	

- легло плотно, и не было бы въ кадкѣ нигдѣ пущаго промежка. 312
- Когда мясо кладется во многія кадки, то не худо части, много костей имѣющія, класть въ ту кадку, которая прежде въ расходѣ употреблена будетъ. 314
- Въ соль укладываема мясо не должно брать теплое, пока еще оно не остыло по убиіи скотины, но тогда уже, какъ оно охолодѣетъ. 316
- Мясо убитой скотины, къ солению опредѣленное, не должно держаши долго не посоливъ, чтобъ оно не ушатило своего добраго свѣжаго вкуса. 317
- Не можемъ ли мы въ верхней Саксоніи изъ нашей домашней скотины имѣть солонину обыкновенную и копченую, чтобъ она вкусомъ уподобилась извѣстной Гамбургской солонинѣ. 320
- Что домовое битье къ полученію соленимъ и копченіемъ прочныхъ пищъ есть несомнѣнной пользы, но таково ли же оно и въ разсужденіи городскихъ жителей. 324
- Что доказательство о вредности домовыхъ боенъ въ городахъ еще болѣе объясняется. 338
- Второй способъ учинить говядину прочною пищею состоитъ въ копченіи оной. 344
- Со-

Совѣщается въ разсужденіи служ-	
няго стола запасать копченой	
говядины больше, нежели соло-	
нины.	345
Когда мяса убишаго вола часть	
класть въ соль, а другую коп-	
пить, какія части лучше из-	
бираетъ въ копченіе.	348
Говядину, въ копченіе назначен-	
ную, должно прежде солишь.	350
Разные роды дровъ, къ копченію	
мяса употребляемые.	353
Мяса не должно слишкомъ долго	
держатъ въ дыму.	355
О храненіи мяса по снятіи онаго	
изъ дыму.	358
Квашеніе мяса разными способами.	363
Какимъ образомъ мясо уберечь	
лѣтомъ чрезъ нѣсколько дней	
въ свѣжести.	365
Соленіе говяжьихъ кишокъ и руб-	
цовъ.	368
Тѣльное прочное.	371
Калбасы съ говяжьей головою.	372
Разные способы приготовленія кал-	
басъ съ говядиною.	373
Говяжьи языки въ прокъ должно	
копшить.	376
Домобойня овецъ и барановъ.	377
Соленіе баранины.	378
Копченіе бараньихъ заднихъ чеш-	
вершинъ.	379
Квашеніе баранины.	381
Калбасы изъ баранины.	—
Домобойня свиней.	382
Θ 2	Со-

	Стран.
Соленіе ветчины.	383
Копченіе.	385, 387
О дѣланіи разныхъ калбасъ изъ свинины; подробное къ тому наставленіе.	392
Противъ наблюденія чистоты поступлено будетъ, когда дѣлать калбасы въ томъ же день, когда свинья убила.	394
Первый приступъ къ дѣланію калбасъ долженъ состоять въ тщательномъ вычищеніи и вымоченіи кишокъ.	397
Къ дѣланію калбасъ должно имѣть довольно кишокъ въ запасъ, чтобъ не послѣдовало въ оныхъ недостатка.	402
Надлежитъ заблаговременно запасать спичекъ къ закрѣпленію концевъ у начиненныхъ калбасъ.	405
Разные роды пряностей должно къ калбасному дѣлу имѣть въ готовности.	410
Папушникъ и хлѣбъ, которыхъ мякишъ въ кровяныя и печеночныя калбасы идетъ, долженъ быть заблаговременно крошенъ.	417
Не должно, чтобъ при дѣланіи калбасъ былъ недостатокъ въ потребной къ тому збруѣ.	419
Различные роды калбасъ.	426
Мясная калбаса.	—
Печеночная	427
Жаримая	—
Про-	

Прочная калбаса.	-	428
Толстая.	-	—
Объясненіе нѣкоторыхъ словъ, встрѣчающихся въ наставленіи къ дѣланію калбасъ.	-	429
Предварительное вареніе тѣхъ ча- стей отъ свиньи, кои идушъ въ начинку кровяныхъ и пече- ночныхъ калбасъ.	-	432
Дальнѣйшее приготоовленіе сва- ренныхъ подмѣсей въ дѣланіе калбасъ.	-	435
Приготовленіе мясной калбасы.	-	—
— кровяной калбасы.	-	439
— печеночной калбасы.	-	443
Вареніе калбасъ.	-	449
Приготовленіе жаримыхъ калбасъ.	-	452
— прочныхъ калбасъ въ копченье.	-	453
Употребленіе въ пищу, копченье и храненіе калбасъ.	-	455
Различные роды калбасъ, кои ино- гда кромѣ времени домовой бой- ни готвяшъ.	-	466
Мозговья калбасы.	-	467
Французскія —	-	469
Испанскія —	-	470
Калбаса изъ шелятины.	-	473
— жаренаго каплуна.	-	474
— миндальная.	-	476
— изъ шелячьихъ рубцовъ.	-	477
Сѣточныя калбасы.	-	479
Домобойня гусей.	-	481
При убоѣ гусей кровь ихъ собира- ютъ для употребленія въ такъ называемую черную кислицу.	-	484

	Стран.
Приготовленіе гусиныхъ пече-	
нокъ. - - -	485
Копченіе гусиныхъ полошковъ. -	488
Соленіе гусиныхъ полошковъ. -	496
Квашеніе гусянаго мяса. -	497
Мороженіе гусей. -	499
Заливаніе саломъ жаренаго. -	502
Топленіе сала изъ убойной скотины. -	504
Перешапливаніе сала. -	505
Храненіе и употребленіе перешо-	
пленнаго сала въ пищу. -	510



УКАЗАТЕЛЬ

На содержащіяся въ сей Части первенствующія вещи.

	Стран.		Стран.
А.		БЛАНШИРОВАНИЕ , что?	
А ЛАВРЕЗЪ, поварен- ной терминъ, что значитъ. Ч. VIII. Ош- дѣл. 1. - - - 85		Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 77	
АН ГЛИНСКІЕ рѣзники. Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 182		Б ЛИНЦЫ. Ч. VIII. Ош- дѣл. 1. - - - 146	
А НИСОВОЕ пирожное. Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 287		Б ЛИНЫ разнаго рода. Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 162	
А НЧОУСНЫЕ пирожки. Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 193		Б ОРОВИКЪ. Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - - - 92	
А НЧОУСЫ. Ч. VIII. Ош- дѣл. 2. - - - 40		Б ЪЛЯНКА. Ч. VIII. Ош- дѣл. 1. - - - 98	
А РШАДЪ, составленіе пѣста для оного. Ч. VIII. Ошдѣл. 2. - 160		Б.	
Б.		Б АФЛИ, различное со- ставленіе пѣста для нихъ. Ч. VIII. Ош- дѣл. 1. - - - 143	
Б АРАНИНА, соленіе, ко- пченіе и квашеніе оной. Ч. VIII. Ош- дѣл. 2. - 378, 379, 381		В ЕРХОВОДКА. Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - - - 38	
— какъ оную жа- ришь. Ч. VIII. Ош- дѣл. 1. - - - 58		В ЕТЧИНА, соленіе и копченіе оной. Ч. VIII. Ошдѣл. 2. - 383-387	
В ИСКВИТЬ. Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 232-283		В ОЛКА желудочная. Ч. VIII. Ошдѣл. 2. - 124	
— миндальной. Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 286		В ОЛЯНОЕ пирожное. Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 139	
		В ОЛЖАНКА. Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - - - 92	
		В ЪЮНЫ. Ч. VIII. Ош- дѣл. 1. - - - 39	
		⊕ 4 Г.	

Спран.

Стран.

Г.

ГАМБУРГСКОЕ тироже- ное ч. VIII. Оп- дѣл. 1. - 148	
ГОВЯДИНА, какѣ оную жарить ч. VIII. Оп- дѣл. 1. - 59	
ГОДАВИЬ. ч. VIII. Оп- дѣл. 1. - 38	
ГОРОХЪ, какѣ твер- дый освобождаютъ отъ онаго. ч. VIII. Опдѣл. 1. - 200	
ГРИБЪ клинообраз- ный. ч. VIII. Оп- дѣл. 1. - 103	
— черной. ч. VIII. Опдѣл. 1. - 93	
ГРИБНОЙ порошокъ, въ запасъ для зимы. ч. VIII. Опдѣл. 1. - 103	
ГРИБЫ, всеобщее за- мѣчаніе объ оныхъ. ч. VIII. Опдѣл. 1. - 108	
— приготовленіе въ пищу въ прокѣ. ч. VIII. Опдѣл. 1. - 94, 95	
— употребляемыя въ пищу ѣства изъ нихъ и заготовленіе въ прокѣ. ч. VIII. Опдѣл. 1. - 71	
ГРИЗЕТТЫ, родъ пѣ- шкетовъ. ч. VIII. Опдѣл. 1. - 358	
ГРУЗДИ. ч. VIII. Оп- дѣл. 1. - 87	

ГРУШИ запеченныя. ч. VIII. Опдѣл. 1. - 171	
ГУСИ, печенка ихъ, искусство оную уве- личить и пригото- влять. ч. VIII. Оп- дѣл. 2. - 485	
— копченіе и упо- требленіе гусиныхъ полошковыхъ. ч. VIII. Опдѣл. 2. - 488	
— соленіе гусей. ч. VIII. Опдѣл. 2. - 496	
— квашеніе. ч. VIII. Опдѣл. 2. - 497	

Д.

ДИЧИНА, какѣ сбере- гать сную недолго свѣжу. ч. VIII. Оп- дѣл. 1. - 117	
— какѣ сберегать на полгода. ч. VIII. Опдѣл. 2. - 365	
— какѣ оную жа- рить. ч. VIII. Оп- дѣл. 1. - 57	
ДИЭТИЧЕСКІЯ правила для стола господ- скаго. ч. VIII. Оп- дѣл. 2. - 3	
— не должно про- изводить робкаго выбора пищи. ч. VIII. Опдѣл. 2. - 4	
— не употреблять кромя одной похле- бки или пищи изъ	

цар-

Спран.

Спран.

царства растѣній не
составляетъ лучшую
дѣту. Ч. VIII. Ош-
дѣл. 2. — 8

ДИСТИЧЕСКІЯ правила,
не есть же лучшая
дѣта, когда вкушать
одно мясо безъ цар-
ства растѣній. Ч. VIII.
Ошдѣл. 2. — 12

лучшая дѣта въ
разсужденіи пищѣ
изъ животныхъ и
растѣній, когда оныя
соединить. Ч. VIII.
Ошдѣл. 2. — 16

что брунколь
щипается здоровѣй-
шею пищею, не есть-
ли по предразсу-
докъ. Ч. VIII. Ош-
дѣл. 2. — 20

картофели меж-
ду растѣніями за-
служиваютъ послѣд-
нее мѣсто. Ч. VIII.
Ошдѣл. 2. — 26

хлѣбъ изъ всѣхъ
вегетабилческихъ
здоровѣйшая пища.
Ч. VIII. Ошдѣл. 2. — 34

подозрительный
и нездоровый хлѣбъ
отъ разныхъ съ нимъ
растущихъ сѣмянъ
сорныхъ травъ. Ч.
VIII. Ошдѣл. 2. — 39

подозрительный
и нездоровый хлѣбъ
изъ ржи самой по
себѣ прочной. Ч. VIII.
Ошдѣл. 2. — 42

Не здоровой
хлѣбъ отъ муки худ-
до содержанной и
поврежденной. Ч.
VIII. Ошдѣл. 2. — 55

нездоровой хлѣбъ
изъ муки посторон-
ними подмѣсами ис-
порченной. Ч. VIII.
Ошдѣл. 2. — 60

въ дороговизну
въ муку подмѣши-
ваемая горная мука
составляетъ хлѣбъ
нездоровой. Ч. VIII.
Ошдѣл. 2. — 62

случайное ядо-
зараженіе хлѣба. Ч.
VIII. Ошдѣл. 2. — 64

смѣшеніе сбык-
новенной муки для
хлѣбовъ съ разны-
ми растѣніями. Ч.
VIII. Ошдѣл. 2. — 66

должно приви-
кать бѣсъ какъ лег-
кія, такъ и тяже-
лыя пища. Ч. VIII.
Ошдѣл. 2. — 72

исчисленіе легко-
варимыхъ желуд-
комъ пищѣ. Ч. VIII.
Ошдѣл. 2. —

Стран.	Стран.
ДІЕТИЧЕСКІЯ правила, тяжело взимья пи- щи. Ч. VIII. Ошдѣл. 2.	овощѢ, огурцы и дыни. Ч. VIII. Ош- дѣл. 2.
75	127
— въ перемѣнѣ лег- кихъ пищѢ съ тя- желыми не должно вкусать пищѢ другѢ другу противныхъ. Ч. VIII. Ошдѣл. 2.	— кофе, роды она- го, лучшее пригото- вление въ напитокѢ, употребленіе, польза и вредѢ въ рассу- жденіи здоровья. Ч. VIII. Ошдѣл. 2.
79	167
— тронувшаяся или загнавшая дичина. Ч. VIII. Ошдѣл. 2.	— домашній или здоровый кофе. Ч. VIII. Ошдѣл. 2.
81	189
— какѢ опредѣлить діетически степень варенія и жаренія мясѢ. Ч. VIII. Ош- дѣл. 2.	— восточный и за- падный чай. Ч. VIII. Ошдѣл. 2.
83	193
— во употребленіи въ пищи приносяей должно блюсти по- рядокъ и размѣръ и домашнія, приноси иностранныхъ пред- почитать. Ч. VIII. Ошдѣл. 2.	— что лучше, од- нажды или нѣсколь- ко разѢ въ день ѣсть? Ч. VIII. Ош- дѣл. 2.
85	199
— вина какія для северныхъ жителей хороши. Ч. VIII. Ош- дѣл. 2.	— можетѢ ли намѢ діета показать въ точности непресту- паемую мѣру или вѣсѢ ежедневной пи- щи, и когда не мо- жетѢ, почему чело- вѣкъ свою дневную мѣру пищи имѣть или знать можетѢ? Ч. VIII. Ошдѣл. 2.
103	209
— какѢ опредѣлить мѣру и состояніе ежедневнаго поила. Ч. VIII. Ошдѣл. 2.	— неумѣренность и пресыщеніе суть діе- таческіе пороки, ко- ими мы жестоко на- казуемся. Ч. VIII. Ош- дѣл. 2.
106	211
— польза и вредѢ водки. Ч. VIII. Ош- дѣл. 2.	діа-
116	
— пирожное, паш- тетны, конфеты,	

ДИЕТИЧЕСКІЯ правила,
примѣры народозѣ и
частныхъ людѣй, ко-
ихъ здоровье и дол-
гая жизнь безъ обыч-
ной слабости, свой-
ственной глубокой
спарести, единствен-
но умѣренности и
воздержанію припи-
сана быть должна.
Ч. VIII. Ошдѣл. 2. — 216
— приготовленіе пи-
щи въ металличе-
ской поваренной и
столовой посудѣ. Ч.
VIII. Ошдѣл. 2. — 232
— свинецъ кислоты
вещества раздѣла-
етъ, а чрезъ то здо-
ровью слѣдуетъ
вредъ. Ч. VIII. Ош-
дѣл. 2. — 233
— какъ олово рѣд-
ко бываетъ безъ
смѣси, то невред-
нымъ онаго при-
знать не можно. Ч.
VIII. Ошдѣл. 2. — 236
— мѣдную посуду не
льзя не щипать вре-
дною въ нѣкоторыхъ
употребленіяхъ. Ч.
VIII. Ошдѣл. 2. — 237
— когда луженіе
мѣдной посуды про-
исходитъ нечистымъ
оловомъ безъ подмѣ-

си, то оная еще вред-
нѣе, и такъ почему
узнать добрую посу-
ду? Ч. VIII. Ошдѣл. 2. 239
— какъ хорошо лу-
дитъ безъ подмѣси
свинцу? Ч. VIII. Ош-
дѣл. 2. — 240
— лучшее наславле-
ніе къ безвредному
употребленію ме-
таллической посуды.
Ч. VIII. Ошдѣл. 2. — 244
— можно ли пред-
почесть чугунную
посуду мѣдной и оло-
вянной? Ч. VIII. Ош-
дѣл. 2. — 250
— глиняную мурав-
леную посуду мо-
жно употреблять къ
варенію пищи, а не
къ содержанію въ
ней соленыхъ и осп-
рыхъ пищъ. Ч. VIII.
Ошдѣл. 2. — 251
ДОМОВАЯ бойница. Ч.
VIII. Ошдѣл. 2. — 300
— рогатой скопи-
нѣ. Ч. VIII. Ошдѣл. 2. 302
— говяжьѣ кишки и
рубцы солятъ. Ч.
VIII. Ошдѣл. 2. — 368
— тѣльное прочное.
Ч. VIII. Ошдѣл. 2. 371
— домобойня бара-
новъ и овецъ. Ч.
VIII. Ошдѣл. 2. — —

Спран.	Спран.
ДОМОВАЯ бойница	— жаворонки. Ч.
свиней. Ч. VIII. Ош-	VIII. Ошдѣл. 1. - 58
дѣл. 2. - 382	— шеляшина. Ч. VIII.
— гусей. Ч. VIII.	Ошдѣл. 1. - —
Ошдѣл. 2. - 481	— бранина. Ч. VIII.
ДРАЧОНА. Ч. VIII. Ош-	Ошдѣл. 1. - —
дѣл. 1. - 173	— свинина. Ч. VIII.
ДУТОВЕ сахарное пе-	Ошдѣл. 1. - 59
чение. Ч. VIII. Ош-	— говядина. Ч. VIII.
дѣл. 1. - 311	Ошдѣл. 1. - —
ДУТЫЕ пирожки. Ч.	— заяцъ. Ч. VIII.
VIII. Ошдѣл. 2. 311, 179	Ошдѣл. 1. - 60
ДУХОВОЕ прочное за-	— кабанина. Ч. VIII.
готовление пищи. Ч.	Ошдѣл. 1. - 64
VIII. Ошдѣл. 2. - 488	— кабанья голова. Ч.
	VIII. Ошдѣл. 1. - 66

Е.

ЕРШИ въ соусѣ. Ч.	и лосина, оленина
VIII. Ошдѣл. 1. 24, 25, 31	и дикой козы. Ч.
	VIII. Ошдѣл. 1. - 68
	— сбереженіе жарен-
	наго заливаніемъ въ
	сало. Ч. VIII. Ош-
	дѣл. 2. - 205

Ж.

ЖАРЕНОВЕ. Ч. VIII. Ош-	3.
дѣл. 1. - 51	ЗАПАСЪ усричный,
— жареные голуби.	анчоусный, раковый
Ч. VIII. Ошдѣл. 1. 54	и зеленого гороху въ
— куры. Ч. VIII. Ош-	лепешечкахъ. Ч. VIII.
дѣл. 1. - —	Ошдѣл. 1. - 193
— индѣйки. Ч. VIII.	ЗАПЕЧЕННЫЯ поварен-
Ошдѣл. 1. - 55	ныя растѣнія. Ч. VIII.
— ушки и гуси. Ч.	Ошдѣл. 1. - 184
VIII. Ошдѣл. 1. - 56	— раки. Ч. VIII. Ош-
— рябцы и фазаны.	дѣл. 1. - 49
Ч. VIII. Ошдѣл. 1. 57	— сельди. Ч. VIII.
— кулики. Ч. VIII.	Ошдѣл. 1. - 46
Ошдѣл. 1. - —	
— дрозды. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 1. - —	

	Стран.
ЗАЯЦЪ, какъ онаго жарить. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 1. - - -	60
— приготовленіе заячьяго пошрежу. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 1. - - -	63
— съ сморчками. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 1. - - -	64

И.

ИВИЩЕНЬЯ. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 1. - - -	96
ИГОТЬНОВ пирожное. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 1. - - -	309
ИСПАНСКІЕ бископы. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 1. - - -	285

К.

КАБАНИНА см. въ ста- тьѣ жареное.	
КАЛБАСЫ говяжьи разнаго пригото- вленія. Ч. VIII.	372
— бараньи. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 2. - - -	381
— свиные разнаго приготовленія. Ч. VIII.	392-480
— мѣшечныя кал- басы. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 2. - - -	451
— приправы въ кал- басы. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 2. - - -	410
— разные роды свиныхъ калбасъ. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 1. - - -	392

— пригото- вленіе мя- сной калбасы. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 2. - - -	435
— кровавой. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 2. - - -	439
— печеночной. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 2. - - -	443
— жаримой. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 2. - - -	452
— прочныхъ кал- басъ, толстыхъ и тонкихъ. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 2. - - -	453
— употребленіе въ пищу, копченіе и храненіе калбасъ. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 2. - - -	455
— различные роды калбасъ, пригото- вляемыхъ кромѣ време- ни домашней бойни. Ч. VIII.	466
— мозговые калба- сы. Ч. VIII.	467
— Французскія. Ч. VIII.	469
— Испанскія. Ч. VIII.	470
— изъ шеляшины. Ч. VIII.	473
— изъ разнаго мяса жаренаго. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 2. - - -	474
— миндальныя. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 2. - - -	476
— изъ шелячихъ рубцовъ. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 2. - - -	477

КА-

	Стран.
КАЛБАСЫ, съточные.	
Ч. VIII. Ошдѣл. 2.	479
КАМБУДА. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 1.	47
КАРАСИ. Ч. VIII. Ош.	
дѣл. 1.	40
КАРПЪ, см. рыбныя пи-	
щи. Ч. VIII. Ош-	
дѣл. 1.	27
КАРТФЕЛИ, скорби-	
ло изъ нихъ разѣ-	
даетъ бѣлье. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 2.	32
КВАШЕНИЕ мяса къ за-	
пасанію въ прокъ. Ч.	
VIII. Ошдѣл. 2.	363
КОВРИШКИ, см. пря-	
ники.	
КОНФИРОВАНИЕ въ	
прокъ грибовъ и са-	
лашовъ какъ произ-	
водится. Ч. VIII. Ош-	
дѣл. 1.	79
КОФЕ. Роды онаго, луч-	
шее приготоовленіе въ	
напашокъ. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 2.	167
— домашній или	
здоровый. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 2.	180
КРЕНДЕЛИ. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 1.	150
— испанскіе. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 1.	285
КУБЫШЕЧНОЕ пирож-	
ное. Ч. VIII. Ошдѣл. 1.	309
КУДРИ мучныя. Ч.	
VIII. Ошдѣл. 1.	147

	Стран.
— яблочныя. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 1.	175
— сахарныя. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 1.	176-180
КУДРЯВОЕ пирожное.	
Ч. VIII. Ошдѣл. 1.	154
КУЛИСЪ что значитъ.	
Ч. VIII. Ошдѣл. 1.	77
— къ приправѣ ра-	
зныхъ кушаній. Ч.	
VIII. Ошдѣл. 2.	369
КУЛИЧЪ нѣмецкой. Ч.	
VIII. Ошдѣл. 1.	154

Л.

ЛАПШЕНЪ КЪ. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 1.	187
ЛЕВАШНИКИ. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 1.	181
ЛЕГИРОВАНИЕ что зна-	
читъ. Ч. VIII. Ош-	
дѣл. 1.	78
ЛЕЩЬ, см. рыбныя	
пищи. Ч. VIII. Ош-	
дѣл. 1.	30
ЛИМОННОЙ кремъ. Ч.	
VIII. Ошдѣл. 1.	188
— померанцевой. Ч.	
VIII. Ошдѣл. 1.	190
ЛИМОННОЕ пирожное.	
Ч. VIII. Ошдѣл. 1.	182
ЛИНИ. Ч. VIII. Ош-	
дѣл. 1.	40

М.

МАКАРОНЫ. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 1.	275

МА-

	Стран.
МАРИНИРОВАНИЕ на ск. руюруку. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 1. -	34
МАРЦИПАНЫ. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 1. -	269
МАСЛО коровье какое лучше въ пирожное.	
Ч. VIII. Ошдѣл. 1. 125	
— очищенное. Ч.	
VIII. Ошдѣл. 1. -	141
— растертое. Ч.	
VIII. Ошдѣл. 1. -	161
МАСЛЯНИКЪ грибъ.	
Ч. VIII. Ошдѣл. 1. 87	
— кушанье изъ онныхъ, Ч. VIII. Ош-	
дѣл. 1. -	88
— запасаніе въ прокъ.	
Ч. VIII. Ошдѣл. 1. -	89
МЕДИСА, чай изъ ней.	
Ч. VIII. Ошдѣл. 2. -	197
МИНДАЛЬ. Печенье изъ оного въ сдобномъ тѣстѣ. Ч. VIII. Ош-	
дѣл. 1. -	220
— рѣзанной. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 1. -	221
— въ спрушкахъ.	
Ч. VIII. Ошдѣл. 1. 221	
— жареной. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 1. -	223
МИТОНИРОВАНИЕ что значитъ. Ч. VIII. Ош-	
дѣл. 1. -	76
МУКА, что замѣдную поправляетъ. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 2. -	57

	Стран.
МУРЕНА. Ч. VIII. Ош-	
дѣл. 1. -	38
МЯСО, какъ сберегать свѣжее дѣломъ. Ч.	
VIII. Ошдѣл. 2. -	365

Н.

НАЛИМЪ. Ч. VIII. Ош-	
дѣл. 1. -	44
НОКЕНЪ, пирожное.	
Ч. VIII. Ошдѣл. 1. 304	

О.

ОКУНИ въ сусѣ. Ч.	
VIII. Ошдѣл. 1. -	32
ОЛАДЫ маковыя. Ч.	
VIII. Ошдѣл. 1. -	152
— сырыя. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 1. -	153
— Французскія. Ч.	
VIII. Ошдѣл. 1. -	158
ОЛЕНЬИ грибы, см.	
трюфели.	
ОЛЕНКИ. Ч. VIII. Ош-	
дѣл. 1. -	81
— приготовленіе ихъ въ пищу. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 1. -	84
— сохраненіе въ прокъ.	
Ч. VIII. Ошдѣл. 1. 86	
ОПАТКИ. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 1. -	288
ОРТОЛАНЫ. Ч. VIII.	
Ошдѣл. 1. -	117
ОСЕТРИНА, см. рыб-	
ныя пища.	
ОСТЕРБУРГСКОЕ пиро-	
жное. Ч. VIII. Ош-	
дѣл. 1. -	151

Стран.

Стран.

II.

ПАШТЕТЫ. Ч. VIII.

- Ошдѣл. I. — 324
- паштетная при-
права. Ч. VIII. Ошдѣл. I. —
- крошево изъ пе-
ченки, вешчины и
анчоусовъ. Ч. VIII.
Ошдѣл. I. — 326
- пригошвление ма-
са въ паштетъ Ч.
VIII. Ошдѣл. I. — 328
- вымачиваніе мясъ.
Ч. VIII. Ошдѣл. I. — 329
- пригошвление
выводнаго паштета.
Ч. VIII. Ошдѣл. I. — 330
- изъ мягкаго и
слоенаго мѣста.
Ч. VIII. Ошдѣл. I. — 332
- блудной паш-
тетъ. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. — 333
- примѣси въ па-
штетъ. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. — 334
- соусы къ пере-
мѣнѣ паштетовъ. Ч.
VIII. Ошдѣл. I. — 335
- съ оленнимъ мя-
сомъ. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. — 336
- съ копченою веш-
чиною. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. — 337
- съ вареною веш-
чиною. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. — 339

- съ курицею или
каплукомъ. Ч. VIII.
Ошдѣл. I. — 340
- съ жареною го-
вядиною. Ч. VIII.
Ошдѣл. I. — 341
- съ говяжьимъ
языкомъ. Ч. VIII.
Ошдѣл. I. —
- сладный съ жа-
реною шеляпиною.
Ч. VIII. Ошдѣл. I. —
- здобный съ мѣ-
лочью. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. — 342
- съ чиненою шеля-
чею грудинкою. Ч.
VIII. Ошдѣл. I. —
- съ бишою шеля-
пиною или барани-
ною. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. — 343
- здобный съ мо-
лодыми голубями,
цыплятами, перепел-
ками и полченымъ
саломъ. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. —
- шелячьими по-
чками. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. — 344
- изъ языковъ ба-
раньихъ, шелячьихъ
и свиныхъ. Ч. VIII.
Ошдѣл. I. —
- съ шелячьимъ
потрохомъ. Ч. VIII.
Ошдѣл. I. —

ПА-

Стран.
ПАШТЕТЬ Австрійской.
Ч. VIII. Ошдѣл. I. — 345
— Англинской съ
молодымъ зайцемъ.
Ч. VIII. Ошдѣл. I. — 346
— изъ Французска-
го хлѣба. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. — 347
— Англинской съ
молодымъ зайцемъ.
Ч. VIII. Ошдѣл. I. — 348
— съ аршишочными
середками. Ч. VIII.
Ошдѣл. I. — 349
— съ брунколемъ. Ч.
VIII. Ошдѣл. I. — 350
— со спаржею. Ч.
VIII. Ошдѣл. I. — 351
— съ цвѣтною ка-
пускою. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. — 352
— малыя паштетцы
изъ остатковъ жа-
реннаго мяса. Ч. VIII.
Ошдѣл. I. — —
— паштетцы съ
фаршемъ. Ч. VIII.
Ошдѣл. I. — 354
— съ говяжьимъ
мозгомъ. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. — 355
— изъ раковъ. Ч.
VIII. Ошдѣл. I. — 356
Часть VIII. Ошдѣл. 2.

Стран.
— съ рыбою. Ч. VIII.
Ошдѣл. I. — 357
— съ устрицами.
Ч. VIII. Ошдѣл. I. — —
— яичные паштет-
цы. Ч. VIII. Ошдѣл. I. — 358
— гризетты или из-
воротные паштетцы.
Ч. VIII. Ошдѣл. I. — —
— пупешоны. Ч. VIII.
Ошдѣл. I. — 361
— приготовленіе
рыбъ въ паштетъ.
Ч. VIII. Ошдѣл. I. — 370
— паштетъ изъ
всякихъ рыбъ. Ч.
VIII. Ошдѣл. I. — 371
— съ угремъ. Ч.
VIII. Ошдѣл. I. — —
— съ цѣлымъ кар-
помъ. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. — —
— съ чинеными
рыбами. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. — —
— съ рыбою безъ
костей. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. — 372
— съ трескою. Ч.
VIII. Ошдѣл. I. — 373
— съ камбулою. Ч.
VIII. Ошдѣл. I. — 375
— съ сельдями. Ч.
VIII. Ошдѣл. 2. — 377
V ПЕ-

Стран.	Стран.
ПЕСКАРИ, Ч. VIII. Ош-	— мозговой. Ч. VIII.
дѣл. I. - - - 43	Ошдѣл. I. - - - 166
ПЕЧЕРИЦЫ. Ч. VIII.	— квашеной, яб-
Ошдѣл. I. - - - 72	лочной и грушевой.
— приготовление	Ч. VIII. Ошдѣл. I. - 167
свѣжихъ печерицъ.	— смородиной и
Ч. VIII. Ошдѣл. I. - 74	малинной. Ч. VIII.
— приготовление	Ошдѣл. I. - - - 168
пищѣ изъ сухихъ и	— вишенной и чер-
отварныхъ пече-	ничной. Ч. VIII. Ош-
рицъ. Ч. VIII. Ош-	дѣл. I. - - - 169
дѣл. I. - - - 76	— хлѣбной съ ябло-
— заготовление пе-	ками. Ч. VIII. Ош-
черицъ въ прокѣ. Ч.	дѣл. I. - - - 171
VIII. Ошдѣл. I. - 79	— шоколадной. Ч.
— печеричной поро-	VIII. Ошдѣл. I. - - -
шкѣ. Ч. VIII. Ош-	— раковой. Ч. VIII.
дѣл. I. - - - -	Ошдѣл. I. - - - 194
ПИРОГИ: Померанцевой.	— печеночной. Ч.
Ч. VIII. Ошдѣл. I. - 159	VIII. Ошдѣл. I. - 195
— Швейцарской. Ч.	— пироги изъ вы-
VIII. Ошдѣл. I. - - -	мя. Ч. VIII. Ошдѣл. I. 196
— Вѣнской. Ч. VIII.	— изъ мѣлкихъ
Ошдѣл. I. - - - 160	крупъ. Ч. VIII. Ош-
— изъ сарацинска-	дѣл. I. - - - 197
го пшена. Ч. VIII.	— изъ швадена. Ч.
Ошдѣл. I. - - - 161	VIII. Ошдѣл. I. - - -
— масляной. Ч. VIII.	— морковной. Ч.
Ошдѣл. I. - - - 165	VIII. Ошдѣл. I. - 199
— Лейпцигской. Ч.	— гороховой. Ч. VIII.
VIII. Ошдѣл. I. - - -	Ошдѣл. I. - - - 200
— мучняной. Ч. VIII.	— миндальной. Ч.
Ошдѣл. I. - - - 166	VIII. Ошдѣл. I. - 201
	— желточной. Ч.
	VIII. Ошдѣл. I. - 203
	ПИ-

Спран.	Спран.
ПИРОГИ: изъ бѣлаго хлѣба. Ч. VIII. Оп- дѣл. I. - - - 203	— поваренная до- ска. Ч. VIII. Оп- дѣл. I. - - - 129
— коричной. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - - 204	— скалка. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - - 130
— бисквитной. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - 205	— голичокъ. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - - —
— деревяжной. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - —	— кисточка. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - - 131
ПИРОЖКИ съ разнымъ вареньемъ. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - - 184	— рѣзецъ. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - - —
ПИРОЖНОЕ. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - - 122	— ступня. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - - —
— принадлежности къ оному: мука. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - 123	— пирожная чере- пня. Ч. VIII. Оп- дѣл. I. - - - 132
— масло коровье. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - 125	— торшная екобо- рода. Ч. VIII. Оп- дѣл. I. - - - —
— сало. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - - 126	— обручъ, обечай- ка. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - —
— яйца. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - - 127	— жестяныя фор- мы. Ч. VIII. Опдѣл. I. 133
— молоко и сметана. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - - 128	— приготовленіе формъ. Ч. VIII. Оп- дѣл. I. - - - 134
— опара, дро- жди. Ч. VIII. Оп- дѣл. I. - - - —	— здобное тѣсто. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - —
— миндаль. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - 129	— зажженное тѣсто. Ч. VIII. Опдѣл. I. 135
— сокъ плодовъ. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - —	— мягкое тѣсто. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - 138

Справа.	Страница.	Справа.	Страница.
ПИРОГИ : зажженное	—	куличъ. Ч.	—
водяное или прѣсное	—	VIII. Ошдѣл. I.	154
мѣсто. Ч. VIII. Ош-	—	—	—
дѣл. I.	139	—	—
— кларъ или жид-	—	—	—
кое мѣсто. Ч. VIII.	—	—	—
Ошдѣл. I.	140	—	—
— очищенное масло	—	—	—
коровье. Ч. VIII. Ош-	—	—	—
дѣл. I.	141	—	—
— роды пирожного.	—	—	—
Ч. VIII. Ошдѣл. I.	143	—	—
— вафли. Ч. VIII.	—	—	—
Ошдѣл. I.	—	—	—
— блинцы. Ч.	—	—	—
VIII. Ошдѣл. I.	146	—	—
— черепеники.	—	—	—
Ч. VIII. Ошдѣл. I.	147	—	—
— пышки. Ч.	—	—	—
VIII. Ошдѣл. I.	149	—	—
— крендели. Ч.	—	—	—
VIII. Ошдѣл. I.	150	—	—
— сливочное пи-	—	—	—
рожное. Ч. VIII. Ош-	—	—	—
дѣл. I.	—	—	—
— остербург-	—	—	—
ское пирожное. Ч.	—	—	—
VIII. Ошдѣл. I.	151	—	—
— маковая ола-	—	—	—
ды. Ч. VIII. Ош-	—	—	—
дѣл. I.	152	—	—
— сырныя ола-	—	—	—
ды. Ч. VIII. Ош-	—	—	—
дѣл. I.	153	—	—
— куличъ. Ч.	—	—	—
VIII. Ошдѣл. I.	154	—	—
— кудрявое пи-	—	—	—
рожное. Ч. VIII. Ош-	—	—	—
дѣл. I.	—	—	—
— узлы. Ч. VIII.	—	—	—
Ошдѣл. I.	156	—	—
— Французскія	—	—	—
олады. Ч. VIII. Ош-	—	—	—
дѣл. I.	158	—	—
— дракона Ч.	—	—	—
VIII. Ошдѣл. I.	173	—	—
— угре-образное	—	—	—
пирожное. Ч. VIII.	—	—	—
Ошдѣл. I.	—	—	—
— кудри муч-	—	—	—
ныя. Ч. VIII. Ошдѣл. I.	174	—	—
— яблочныя. Ч. VIII.	—	—	—
Ошдѣл. I.	175	—	—
— сахарныя. Ч. VIII.	—	—	—
Ошдѣл. I.	177	—	—
— чиненныя яблока.	—	—	—
Ч. VIII. Ошдѣл. I.	—	—	—
— запеченныя гру-	—	—	—
ши. Ч. VIII. Ошдѣл. I.	178	—	—
— душные пирожки.	—	—	—
Ч. VIII. Ошдѣл. I.	311, 179	—	—
— левашники. Ч.	—	—	—
VIII. Ошдѣл. I.	181	—	—
— лимонное пирож-	—	—	—
ное. Ч. VIII. Ошдѣл. I.	182	—	—
— Англинскіе рѣз-	—	—	—
ники. Ч. VIII. Ош-	—	—	—
дѣл. I.	—	—	—
		пи-	

ан.

54

56

58

73

74

75

80

78

79

81

82

пи.

Стран.

Стран.

ПИРОГИ: запеченныя
поваренныя растѣія.

Ч. VIII. Ошдѣл. I. - 184

— [раки. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. - 186

— сельди. Ч. VIII.
Ошдѣл. I. - 187

— лапшенникѣ. Ч.
VIII. Ошдѣл. I. - 187

— лимонной крѣтѣ.
Ч. VIII. Ошдѣл. I. 188

— снѣгѣ яблочной
и квитовой. Ч. VIII
Ошдѣл. I. - 190, 191

— устричныя пиро-
жки. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. - 192

— ТОРТЫ. См. это
слово.

— телячьи почки
запеченныя въ шор-
тѣ. Ч. VIII. Ошдѣл. I. 265

— шрубочки. Ч. VIII.
Ошдѣл. I. - 266

— португальское пи-
рожное. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. - 268

— миндальныя вѣно-
чки. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. - 277

— анисное пирожное
Ч. VIII. Ошдѣл. I. 287

— оплащенное. Ч.
VIII. Ошдѣл. I. - 288

— нокенѣ нѣмец-
кое пирожное. Ч.
VIII. Ошдѣл. I. - 304

— равиолы. Ч. VIII.
Ошдѣл. I. - 305

— подковы. Ч. VIII.
Ошдѣл. I. - 308

— пирожное кубы-
шечное. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. - 309

— игошное. Ч. VIII.
Ошдѣл. I. - 310

— водяное. Ч. VIII.
Ошдѣл. I. - 310

П И Щ И, прибавленіе
о различныхъ. Ч.
VIII. Ошдѣл. I. - 113

— кофейная похлеб-
ка изъ корки горь-
кихъ померанцевъ,
изъ варѣ градскихъ
орѣховъ. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. - 114

— шоколадная по-
хлебка. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. - 115

— похлебка луковая.
Ч. VIII. Ошдѣл. I. 114

	Стран.		Стран.
ПИЩИ: изъ сахарнаго гороху. ч. VIII. Ош- дѣл. 1. - - 114		ПОЛУДА, признаки доброй и вредной. ч. VIII. Ошдѣл. 2. - 242	
— кислая капуста. ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 115		ПОРЯДОКЪ и краси- вость въ снаряженіи и спусканіи на столъ вищи. ч. VIII. Ошдѣл. 2. - - 254	
— цыпляца. ч. VIII. Ошдѣл. 1. - - 116		— въ разсужденіи похлебокъ. ч. VIII. Ошдѣл. 2. - - 259	
— окорокъ копченой вешчины. ч. VIII. Ош- дѣл. 1. - - —		— холодныхъ жид- кихъ пищъ. ч. VIII. Ошдѣл. 2. - - 262	
— жаворонки и вся- кія пшиды. ч. VIII. Ошдѣл. 1. - - 117		— густыхъ пищъ. ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 264	
— говядина. ч. VIII. Ошдѣл. 1. - - 118		— мучяныхъ и яич- ныхъ. ч. VIII. Ош- дѣл. 2. - - 280	
— щука. ч. VIII. Ош- дѣл. 1. - - 120		— мясныхъ. ч. VIII. Ошдѣл. 2. - - 281	
— опшварная щука съ капорсами. ч. VIII. Ошдѣл. 1. - - 121		— рыбныхъ. ч. VIII. Ошдѣл. 2. - - 287	
— изъ копченаго угря приготовленіе. ч. VIII. Ошдѣл. 1. - - —		— жаренаго. ч. VIII. Ошдѣл. 2. - - 292	
ПЛОТВА. ч. VIII. Ош- дѣл. 1. - - 43		— пирожнаго и па- шметовъ. ч. VIII. Ошдѣл. 2. - - 296	
— въ соусъ. ч. VIII. Ошдѣл. 1. - - 44		— овощей къ по- стольнику. ч. VIII. Ошдѣл. 2. - - 299	
ПОДКОВЫ пирожное. ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 308		ПОТАЖЪ въ мѣсто класъ вредно. ч. VIII. Ошдѣл. 2. - 37 ПРЯ-	
ПОДОРЪШНИКЪ ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 92			

Стран.	Сипранъ
ПРЯНИКИ разнаго ро- да. Ч. VIII. Ош- дѣл. I. - 300	— съ пустарнакомъ. Ч. VIII. Ошдѣл. I. 15 — съ корнями пе- шруски. Ч. VIII. Ошдѣл. I. —
ПУПЕТОНЫ родъ па- штетовъ. Ч. VIII. Ошдѣл. I. - 361	— съ зеленымъ го- рохомъ. Ч. VIII. Ош- дѣл. I. —
ПЫШКИ. Ч. VIII. Ош- дѣл. I. - 149	— съ горчицею. Ч. VIII. Ошдѣл. I. - 16
Р.	
РАВИОЛИ. Ч. VIII. Ош- дѣл. I. - 305	— съ хрѣномъ. Ч. VIII. Ошдѣл. I. —
— раковыя. Ч. VIII. Ошдѣл. I. - 307	— въ соусъ съ пе- шрускою. Ч. VIII. Ошдѣл. I. - 17
РАКИ. Ч. VIII. Ош- дѣл. I. - 49	— въ кисломъ соусѣ. Ч. VIII. Ошдѣл. I. —
— раковой куличъ. Ч. VIII. Ошдѣл. I. - 144	— съ сельдиными молоками. Ч. VIII. Ошдѣл. I. - 18
РОЖЪ, употребленіе недоспѣлой въ хлѣбъ навлекаетъ болѣзни. Ч. VIII. Ошдѣл. 2. - 44	— съ Голландскимъ соусомъ. Ч. VIII. Ош- дѣл. I. - 19
РЫБА, какъ оную жарить. Ч. VIII. Ош- дѣл. I. - 19	— жареная щука и всякая рыба. Ч. VIII. Ошдѣл. I. —
РЫБНЫЯ пища. Ч. VIII. Ошдѣл. I. - 5	— съ виногра- домъ. Ч. VIII. Ош- дѣл. I. - 21
— щука въ соли от- варная. Ч. VIII. Ош- дѣл. I. - 11	— жареная щу- ка въ соусѣ съ ка- порсами. Ч. VIII. Ош- дѣл. I. - 22
— замѣчаніе общее о вареніи рыбъ Ч. VIII. Ошдѣл. I. - 12	
— щука съ дробною рѣпою. Ч. VIII. Ош- дѣл. I. - 15	

Стран.

Стран.

РЫБНЫЯ ПИЩИ: щука сѣ агрессивнымъ со- усомъ. Ч. VIII. Оп- дѣл. I. - - - 22	
— сѣ кислою капу- стою. Ч. VIII. Оп- дѣл. I. - - - 23	
— морокой ершѣ въ совсѣ сѣ лукомъ. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - 24	
— цѣломъ оп- варный. Ч. VIII. Оп- дѣл. I. - - - 25	
— карпѣ отварной изъ бѣла. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - - 26	
— изъ темна оп- варной. Ч. VIII. Оп- дѣл. I. - - - 27	
— лещѣ. Ч. VIII. Оп- дѣл. I. - - - 30	
— ерши. Ч. VIII. Оп- дѣл. I. - - - 31	
— окунь. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - - 32	
— сомъ. Ч. VIII. Оп- дѣл. I. - - - —	
— раапѣ. Ч. VIII. Оп- дѣл. I. - - - 33	
— судакъ. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - - —	
— форель. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - - —	

— лосось свѣжій и копченый. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - - 35	
— барбѣ. Ч. VIII. Оп- дѣл. I. - - - 36	
— осетрина. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - - —	
— шнепель. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - - 38	
— верховодка. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - —	
— голавль. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - - —	
— мурена. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - - —	
— миноги. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - - —	
— вѣюны. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - - 39	
— спрощенѣ. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - - —	
— сардели или анчо- усы. Ч. VIII. Оп- дѣл. I. - - - 40	
— караси и лини. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - —	
— уклейка. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - - 43	
— пескари. Ч. VIII. Опдѣл. I. - - - —	

Стран.

Стран.

РЫБНЫЯ пици: язъ,
плотва и шерешперъ.

Ч. VIII. Ошдѣл. I. 43

С.

— угорь. Ч. VIII.
Ошдѣл. I. — 44

САХАРНОЕ зеркало или
ледъ. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. — 312

— налимъ. Ч. VIII.
Ошдѣл. I. — —

САХАРНОЙ хлѣбъ. См.
цукербродъ.

— сельди. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. — 46

САЛО, шопленіе и со-
бирание онаго съ до-
мовой бойни. Ч. VIII.
Ошдѣл. 2. — 504

— камбула. Ч. VIII.
Ошдѣл. I. — 47

— скальная рыба.
Ч. VIII. Ошдѣл. I. — 48

— храненіе и упо-
требленіе въ пищу.
Ч. VIII. Ошдѣл. 2. 510

— треска. Ч. VIII.
Ошдѣл. I. — 49

— свиное сало, какъ
освободить отъ
противнаго вкуса и
запаха? Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. — 126

— раки. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. — —

— усприцы. Ч. VIII.
Ошдѣл. I. — 51

СВИНИНА, какъ оную
жарить. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. — 59

РЫЖЫКИ. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. — 89

— приготовленіе
оныхъ въ пищу. Ч.
VIII. Ошдѣл. I. — 90

СЕЛЬДИ. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. — 46

— запасаніе въ
прокъ. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. — 91

СКАЛЬНАЯ рыба. Ч.
VIII. Ошдѣл. I. — 48

РЯПУХА. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. — 45

СЛИВОЧНОЕ пирожное.
Ч. VIII. Ошдѣл. I. 150

СМОРЧКИ. Ч. VIII. Ош-
дѣл. I. — 96

Стран.	Стран.
СМОРЧКИ пригото- вѣ оныхъ въ пищу. Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 100	— карлсбадскіе суха- ри. Ч. VIII. Ош- дѣл. 1. - 299
— запасаніе въ прокѣ Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 102	— Голландскіе. Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - —
СЧЕТКИ. Ч. VIII. Ош- дѣл. 1. - 45	СЫРОВА. Ч. VIII. Ош- дѣл. 1. - 93
СНѢГЪ яблочной. Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 190	Т.
— квашеной. Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 191	ТѢСТО здобное. Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 134
СОЛОНИНА, какъ оную солить? Ч. VIII. Ош- дѣл. 2. - 302	— слоеное. Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 135
— мѣра селитры къ соли, и соли про- шиву мяса. Ч. VIII. Ошдѣл. 2. - 307	— мягкое. Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 138
— конченіе солони- ны. Ч. VIII. Ош- дѣл. 1. - 344	— прѣсное крутое. Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 141
— — — разные роды дровъ къ тому упо- требляемые. Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 353	— кларъ или жид- кое. Ч. VIII. Ош- дѣл. 1. - 140
— сохраненіе копче- ной солонины. Ч. VIII. Ошдѣл. 2. - 358	ТОРТЫ: деревяжной. Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 208
СОСИСКИ разные. Ч. VIII. Ошдѣл. 2. - 472	— макаронной. Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 209
СУДАКЪ въ соусѣ Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 33	— лимонной. Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 210
СУХАРИ. Ч. VIII. Ош- дѣл. 1. - 297	— миндальной. Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 212
	— — — съ горькимъ миндалемъ. Ч. VIII. Ошдѣл. 1. - 215
	ТОР-

Стран.	Стран.
ТОРТЫ: въ тѣстѣ.	— грушевой. Ч. VIII.
Ч. VIII. Ошдѣл. 1. 217	Ошдѣл. 1. - - 237
— — съ рѣшет-	— вишней. Ч. VIII.
нымъ хлѣбомъ Ч.	Ошдѣл. 1. - - —
VIII. Ошдѣл. 1. - —	— сливной. Ч. VIII.
— Испанской шортѣ,	Ошдѣл. 1. - - 239
Ч. VIII. Ошдѣл. 2. - 218	— черносливной. Ч.
— шортелепѣ. Ч.	VIII. Ошдѣл. 1. - —
VIII. Ошдѣл. 1. - 219	— изъ свѣжихъ абри-
— шортелепки. Ч.	козовъ, персиковъ и
VIII. Ошдѣл. 1. - 224	сливъ. Ч. VIII. Ош-
— изъ миндальной	дѣл. 1. - - 240
смѣшанъ. Ч. VIII.	— квишовой. Ч. VIII.
Ошдѣл. 1. - - —	Ошдѣл. 1. - - 241
— изъ рѣшетнаго су-	— изъ крыжевника.
харя. Ч. VIII. Ош-	Ч. VIII. Ошдѣл. 1. 242
дѣл. 1. - - 225	— изъ земляники и
— изъ пшеничнаго су-	малины. Ч. VIII. Ош-
харя. Ч. VIII. Ош-	дѣл. 1. - - —
дѣл. 1. - - 228	— смородиной. Ч.
— песчаной. Ч. VIII.	VIII. Ошдѣл. 1. - 243
Ошдѣл. 1. - - 229	— изъ шиповныхъ
— — изъ хлѣба. Ч.	ягодъ. Ч. VIII. Ош-
VIII. Ошдѣл. 1. - 230	дѣл. 1. - - —
— мягкой. Ч. VIII.	— изъ сливаго ки-
Ошдѣл. 1. - - —	селя. Ч. VIII. Ош-
— твердой. Ч. VIII.	дѣл. 1. - - 244
Ошдѣл. 1. - - 231	— изъ вишневаго ки-
— бисквитной. Ч.	селя. Ч. VIII. Ош-
VIII. Ошдѣл. 1. - —	дѣл. 1. - - 245
— яблочной. Ч. VIII.	— изъ черники. Ч.
Ошдѣл. 1. - - 235	VIII. Ошдѣл. 1. - —

Стран.		Стран.
ТОРТЫ: дынной шорпѣ.		— Французскіе шор-
Ч. VIII. Ошдѣл. I. -	246	пы. Ч. VIII. Ош-
— спинашной. Ч.		дѣл. I. -
VIII. Ошдѣл. I. -	—	— съ бѣлою
— изъ свѣжихъ ли-		опокою. Ч. VIII. Ош-
моновъ. Ч. VIII. Ош-		дѣл. I. -
дѣл. I. -	248	— адмираблѣ.
— изъ аршишюковъ.		Ч. VIII. Ошдѣл. I. -
Ч. VIII. Ошдѣл. I. -	249	— мясной. Ч.
— изъ сморчковъ. Ч.		VIII. Ошдѣл. I. -
VIII. Ошдѣл. I. -	—	ТРЕСКА. Ч. VIII. Ош-
— свеклы. Ч.		дѣл. I. -
VIII. Ошдѣл. I. -	250	ТРУВОЧКИ коричныя.
— моркови. Ч.		Ч. VIII. Ошдѣл. I. -
VIII. Ошдѣл. I. -	251	ТРЮФЕЛИ, роды
— говяжьяго мо-		оныхъ. Ч. VIII. Ош-
зга. Ч. VIII. Ошдѣл. I. -	252	дѣл. I. -
— снимочной. Ч. VIII.		— приготавленіе въ
Ошдѣл. I. -	254	пищу и запасъ. Ч.
— масляной. Ч. VIII.		VIII. Ошдѣл. I. -
Ошдѣл. I. -	255	ТЕЛЯЧЬИ почки запе-
— личной. Ч. VIII.		ченныя. Ч. VIII. Ош-
Ошдѣл. I. -	256	дѣл. I. -
— изъ агресу. Ч.		
VIII. Ошдѣл. I. -	258	У.
— Англическіе шор-		УГРЕ-ОБРАЗНОЕ пиро-
пы: молочной. Ч.		жное. Ч. VIII. Ош-
VIII. Ошдѣл. I. -	259	дѣл. I. -
— яблочной. Ч.		УГОРЬ. Ч. VIII. Ош-
VIII. Ошдѣл. I. -	260	дѣл. I. -
— спинашной.		УЗЛЫ пиражное. Ч.
Ч. VIII. Ошдѣл. I. -	—	VIII. Ошдѣл. I. -
		УКЛЕЙ-

	Стран.		Стран.
УКЛЕЙКА. Ч. VIII. Отдѣл. I.	—	черничной. Ч. VIII. Отдѣл. I.	—
—	43	—	296
УСТРИЦЫ. Ч. VIII. Отдѣл. I.	—		
—	51	Ц.	

Ф.

ФИСТАШНОЕ масло, какъ дѣлать. Ч. VIII. Отдѣл. I. — 369

Х.

ХЛѢБЪ, заключеніе объ ономъ Линнеево. Ч. VIII. Отдѣл. 2. — 71

ХЛѢБЦЫ, Португальской. Ч. VIII. Отдѣл. I. — 286

— ульмской. Ч. VIII. Отдѣл. 2. — 289

— желтой. Ч. VIII. Отдѣл. 2. — 291

— паштетной. Ч. VIII. Отдѣл. I. — —

— померанцевой Ч. VIII. Отдѣл. I. — 292

— лимонной. Ч. VIII. Отдѣл. I. — 293

— миндальной. Ч. VIII. Отдѣл. I. — 294

ЦУКЕРБРОДЪ. Ч. VIII. Отдѣл. I. — 279

— Карлсбадской. Ч. VIII. Отдѣл. I. — 280

— Французской. Ч. VIII. Отдѣл. I. — 281

Ч.

ЧАЙ. Ч. VIII. Отдѣл. 2. 193

ЧЕРЕПЕННИКЪ. Ч. VIII. Отдѣл. I. — 147

ЧЕРНИЧНИКЪ, хлѣбъ. Ч. VIII. Отдѣл. I. — 296

ЧЕРНОВЫЛЪ шрва, какъ оную заготовлять для начинки жаренаго. Ч. VIII. Отдѣл. I. — 56

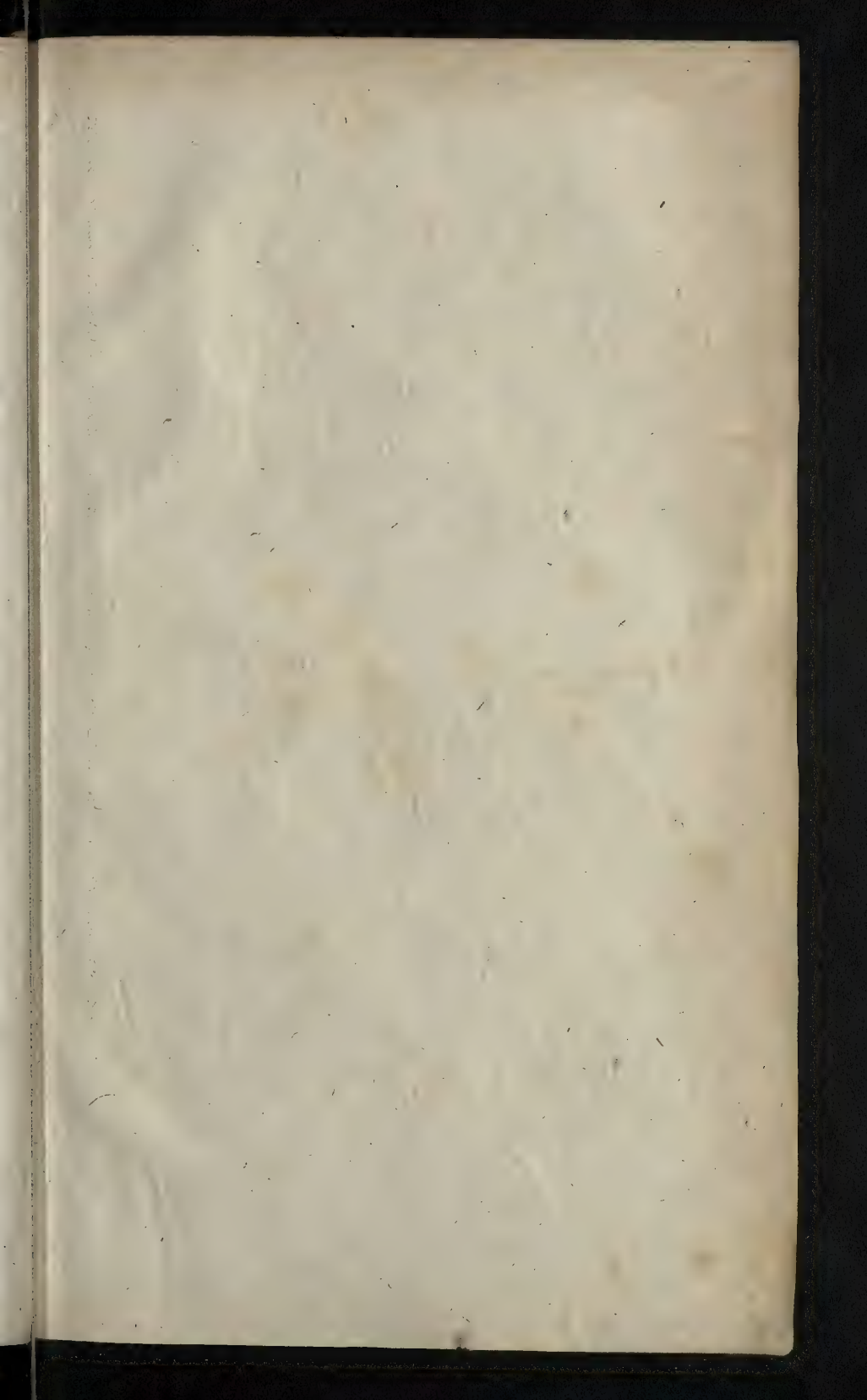
Ш.

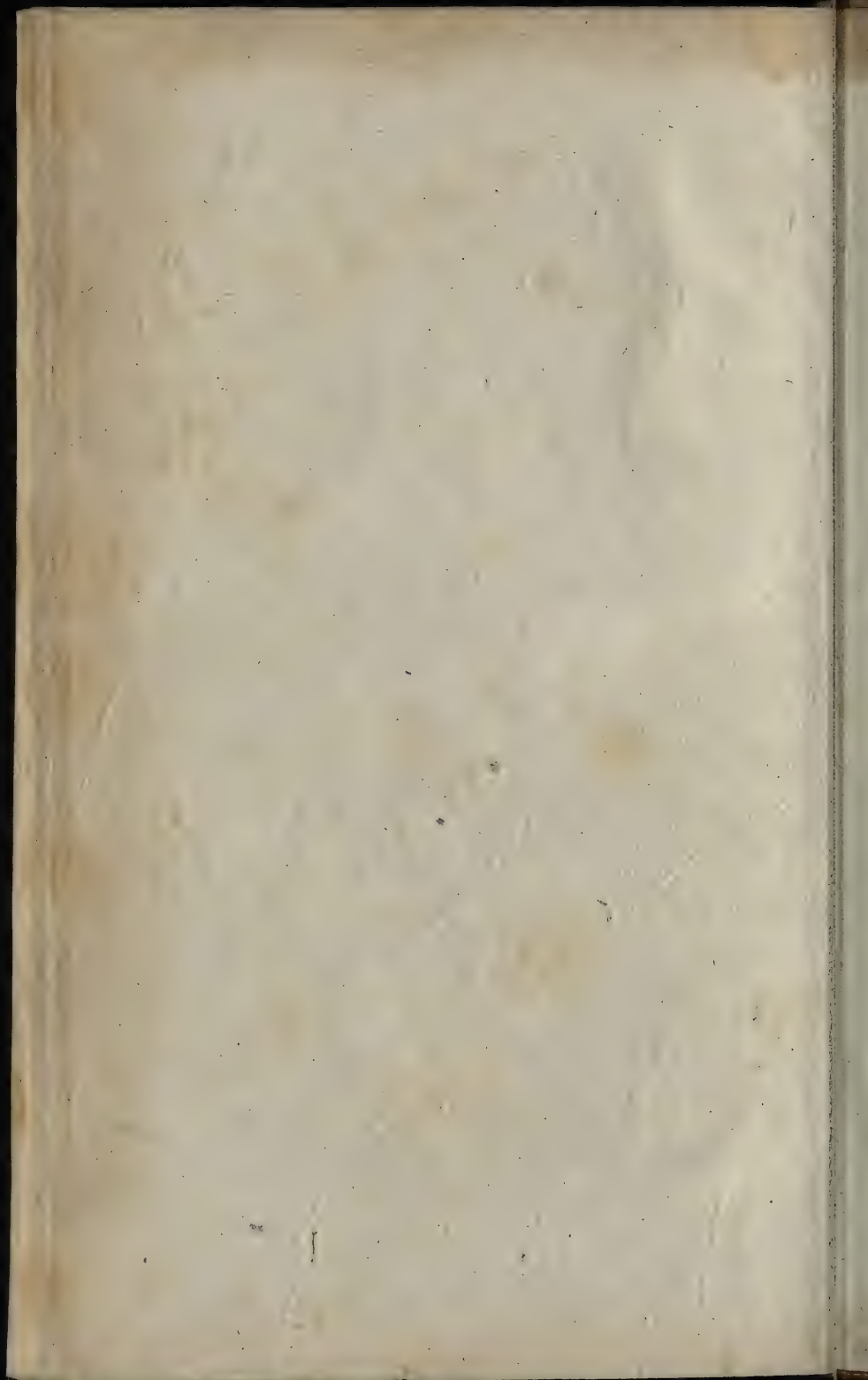
ШАМПИНИОНЫ. См. пещерицы. — —

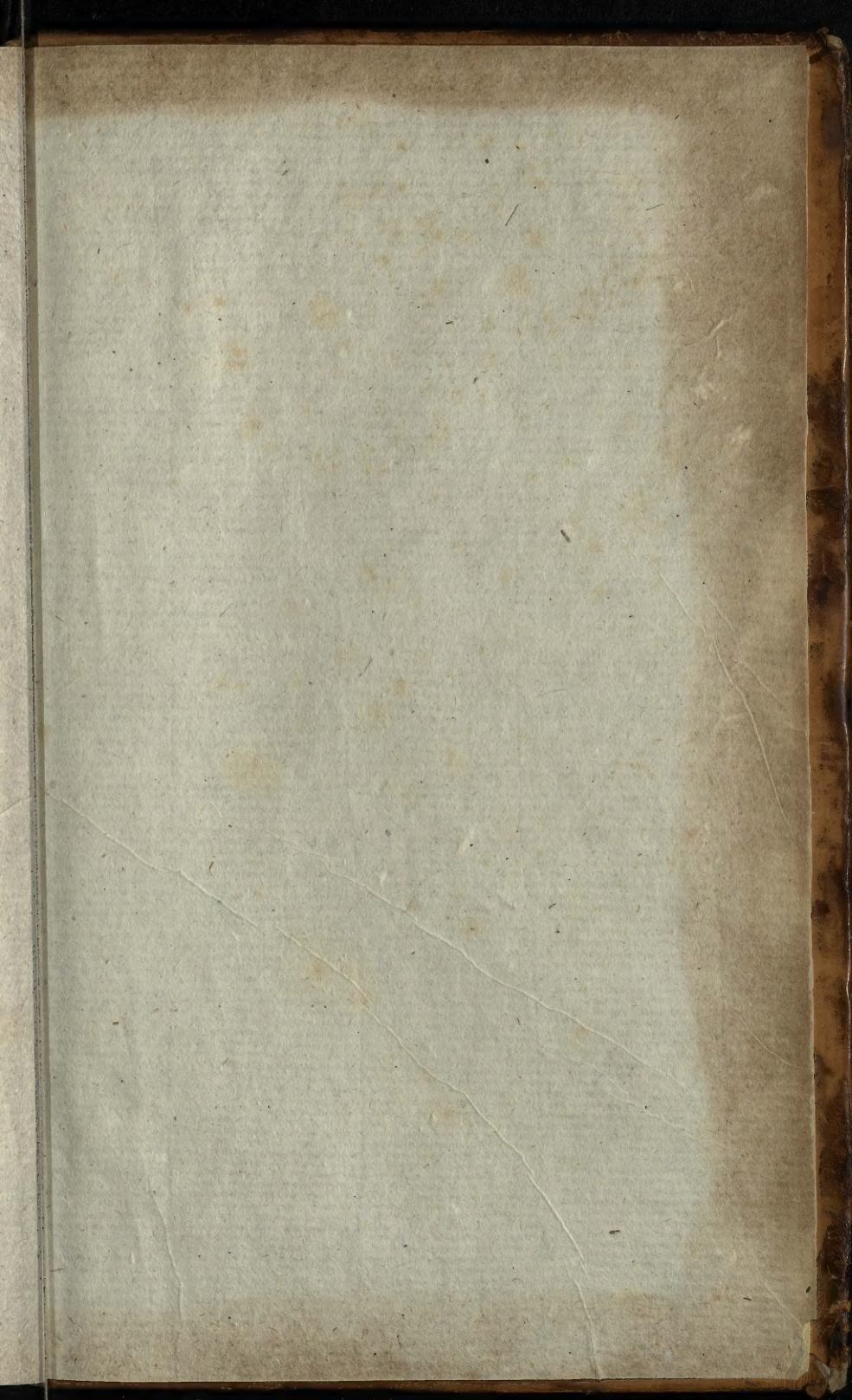
ШЕРЕШНЕРЪ, Ч. VIII. Отдѣл. I. — 43

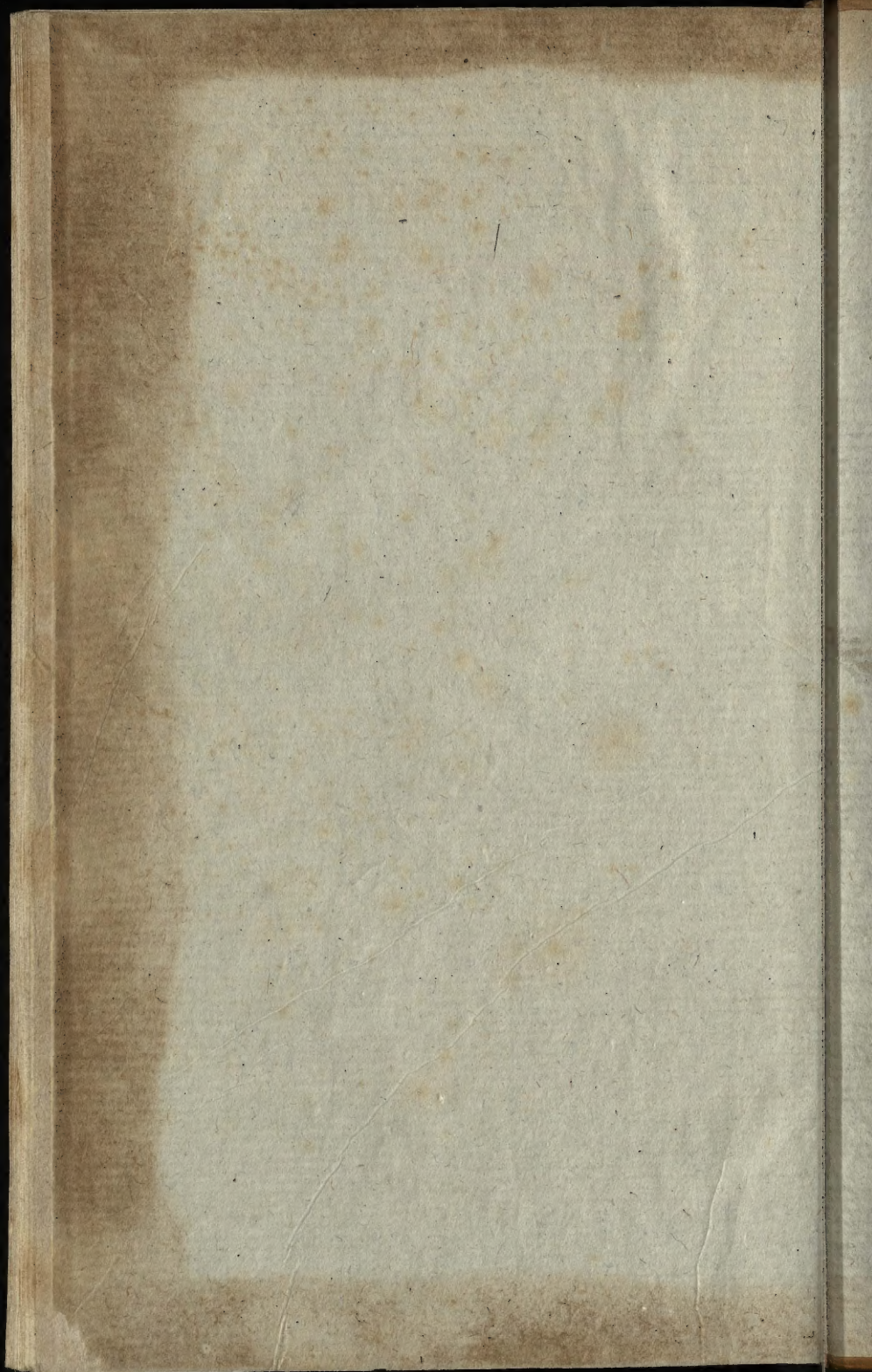
ШКВА-

	Стран.		Стран.
ШКВАРЫ. Ч. VIII. Отдѣл. 2.	- 569	ЯБЛОЧНОЙ напитокъ лѣкарственной. Ч. VIII. Отдѣл. 2.	- 133
Щ.			
ЩУКА. См. рыбная пища.	-	ЯЗЪ. Ч. VIII. Отдѣл. 1.	43
Я.		— въ соусѣ Ч. VIII. Отдѣл. 1.	- 44
ЯБЛОКА чиненныя. Ч. VIII. Отдѣл. 1.	- 177		









ms. 3285

